MEMÒRIA BIA 06/18

"Caracterització de la ceba blanca mallorquina i el pebre ros"

ÍNDEX

1. ACTIVITATS DUTES A TERME 3

2. SEMBRA DE LES PLANTES 3

3. RECOLLIDA DE DADES 4

4. DOCUMENTACIÓ VISUAL, VARIETATS SIMILARS I ACREDITACIÓ HISTÒRICA 15

5. TRANSCRIPCIÓ I TRACTAMENT DE LA INFORMACIÓ OBTINGUDA 18

6. INCLOURE LES TRES VARIETATS AL CATÀLEG DE LES VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS 19

7. DEVOLUCIÓ I ANÀLISI DE LA INFORMACIÓ OBTINGUDA ALS PARTICIPANTS 20

8. CONCLUSIONS FINALS 20

9. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA 21

10. ANNEX 23

10.1. TRANSCRIPCIONS D'ENTREVISTES ALS PRODUCTORS DE CEBA BLANCA MALLORQUINA 23
10.2. TRANSCRIPCIONS D'ENTREVISTES A PRODUCTORS DE PEBRE ROS I PEBRE ROS GRUIXAT 37
10.3. MEMÒRIA TÈCNICA DEL PEBRE ROS 42
10.4. MEMÒRIA TÈCNICA DEL PEBRE ROS GRUIXAT 52
10.5. MEMÒRIA TÈCNICA DE LA CEBA BLANCA MALLORQUINA 62
10.6. FOTOGRAFIES ANNEXADES A LES MEMÒRIES TÈCNIQUES 73

1. ACTIVITATS DUTES A TERME

Tal com estava previst al projecte "Caracterització de la ceba blanca mallorquina i del pebre ros", s'han realitzat tota una sèrie de metodologies de cara a realitzar una memòria tècnica dels anteriors cultius que serveixi per incloure'ls al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears.

En aquesta primera part del projecte s'ha dut a terme part dels següents punts de l'apartat metodològic:

1. Sembra de les plantes per a caracteritzar a dues finques diferents.
2. Recollida de dades.
3. Documentació visual, varietats similars i acreditació històrica.
4. Transcripció i tractament de la informació obtinguda.
5. Incloure les tres varietats al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears.
6. Devolució i anàlisi de la informació obtinguda a tots els participants del projecte.

Cadascuna d'aquestes fases metodològiques, així com la seva discussió, es descriuen en detall en els següents apartats.

2. SEMBRA DE LES PLANTES

Per a la realització del projecte es va dur a terme la sembra de tres varietats en diferents parcel·les, totes elles situades al municipi de Sant Joan, excepte en el cas de la ceba blanca per llavor, situada al municipi de Petra. Com que el pebre ros es pot diferenciar en dues varietats segons la gruixa de la pell, s'ha decidit realitzar la caracterització d'ambdues varietats, a més de la de la ceba blanca mallorquina, sembrant aquesta darrera tant per caracteritzar el bulb com per guardar la llavor, ja que impliquen dos cicles diferents.

A continuació s'exposa un resum de la localització del cultiu de cada varietat, així com la data de planter i sembra al sòl.

Varietat	**Localització**	**Data de planter**	**Data de trasplantament**
Ceba blanca mallorquina per bulb	Sant Joan, Polígon 4, parcel·les 488, 492, 491	01/10/2018	28/12/2018
Ceba blanca mallorquina per llavor	Petra, Polígon 3, parcel·la 388		02/11/2018

Pebre ros	Sant Joan, Polígon 4, parcel·la 831	15/04/2019	03/06/2019
Pebre ros gruixat	Sant Joan, Polígon 4, parcel·la 871	15/04/2019	03/06/2019

Els dos pebres s'han sembrat a les finques propietat de Planters i Ornamentals Nicolau, de Sant Joan, per tal de tenir un nombre considerable de plantes de les que s'ha fet una primera selecció per caracteritzar.

La ceba blanca s'ha sembrat en una de les finques d'un dels socis de la Cooperativa Agrícola de Sant Joan, per tal de també poder fer una selecció de les plantes i bulbs a caracteritzar.

3. RECOLLIDA DE DADES

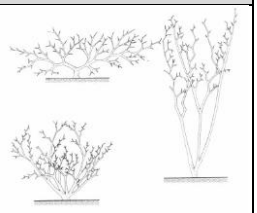
Una vegada sembrats els cultius per a l'estudi, s'ha iniciat el recull de dades per a la caracterització agronòmica i morfològica, així com tota la informació sobre els tres cultius que serveixi per dur a terme les memòries tècniques de cadascun.

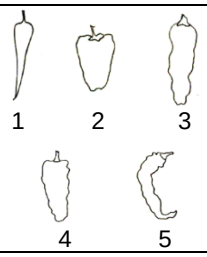
En aquesta primera part, s'han recollit la majoria de dades necessàries per dur a terme la caracterització morfològica, a partir de les mesures preses a camp i en fruits o bulbs. Els descriptors necessaris per a la caracterització s'han obtingut dels models de memòria tècnica del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears. Aquests descriptors de tipus quantitatiu i qualitatiu es basen en codis de l'IPGRI (Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos) o de la UPOV (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales).

A continuació s'exposa un resum dels descriptors utilitzats per a diferents caràcters morfològics, juntament amb els seus nivells d'expressió.

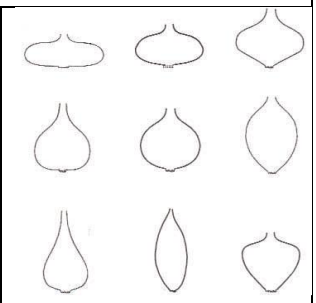
Descriptors d'interès per caracteritzar les varietat de pebre:

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
Planta					
1*	1	Pigmentació antociànica de l'hipocòtil (plàntula)	Absent Present	Triau un dels valors	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
2	2	Tipus de creixement / port	Erecte Semierecte Postrat	Triau un dels valors	 Observació quan el 50% de les plantes presenten fruits madurs
3*	4	Escurçament dels entrenusos	Absent Present	Triau un dels valors	Entrenús escurçat a la part superior
4*	10	Alçada de la planta (cm)	Molt baixa Baixa Mitjana Alta Molt alta	Triau un dels valors Mitjana ± desviació estàndard	< 25cm /molt baixa 25-45cm /baixa 46-65cm /mitjana 66-85cm / alta > 85cm /molt alta
Fulla					
5	11	Llargària de la fulla (cm)		Mitjana ± desviació estàndard	
6	19	Port del peduncle	Erecte Horitzontal Penjant	Triau un dels valors	
Inflorescència					
7*	20	Pigmentació antociànica a les anteres	Absent Present	Triau un dels valors	
8	-	Color de la flor	Blanc Groc clar Groc Groc verdós Lila amb base blanca Blanca amb base lila Blanca amb marge lila Lila Altres (especificar)	Triau un dels valors Altres:	
Fruit					
9*	21	Color abans de la maduresa	Blanc verdós Groc Verd Porpra Altres (especificar)	Triau un dels valors Altres:	
10*	33	Color a la maduresa	Groc Verd Taronja Vermell Marró Altres (especificar)	Triau un dels valors Altres:	
11	24	Port	Erecte Horitzontal Penjant	Triau un dels valors	
12*	25	Llargària (cm)		Mitjana ± desviació estàndard	
13*	26	Amplada (cm)		Mitjana ± desviació estàndard	
14*	28	Forma en secció longitudinal	Plana Circular Cordiforme	Triau un dels valors	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
			Quadrada Rectangular Trapezoïdal Moderadament triangular Triangular estreta Forma de corn Altres (fanalet,...)	Altres:	
15	29	Forma en secció transversal	El·líptica Angular Circular	Triau un dels valors	Mesurar a nivell de placenta
16*	27	Relació llargària/amplada	Molt petita Petita Mitjana Gran Molt gran	Triau un dels valors Mitjana ± desviació estàndard	
17*	31	Sinuositat del pericarpi excloent la part basal	Absent o molt dèbil Dèbil Mitjana Forta Molt forta	Triau un dels valors	
18*	32	Textura de la superfície	Llisa o molt lleugerament rugosa Lleugerament rugosa Fortament rugosa		
19	36	Cavitat peduncular	Absent Present		
20*	38	Forma de l'àpex	Molt aguda Aguda Arrodonida Enfonsada Molt enfonsada		
21*	40	Nombre de lòculs	Dos Dos-tres Tres Tres-quatre Quatre o més	Triau un dels valors	Cavitats resultants de tallar el fruit transversalment.
22*	41	Gruixa de la polpa (cm)		Mitjana ± desviació estàndard	
23	44	Calze: aspecte	Envolupant No envolupant	Triau un dels valors	
24*	45	Capsaïcina	Present Absent	Triau un dels valors	
25	-	Pes del fruit (g)		Mitjana ± desviació estàndard	
Llavor					
26	-	Pes de 1000 llavors (g)		Mitjana ± desviació estàndard	

Descriptors d'interès per caracteritzar la varietat de ceba:

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
Planta					
1*	1	Nombre de fulles per pseudotija	Baix Mig Alt		
2*	-	Color de la fulla	Verd clar Verd groguenc Verd Verd grisós Verd fosc Verd blavós Verd porpra Altres	Triau un dels valors Altres:	En plantes completament desenvolupades, en fase de floració
3	6	Longitud de la fulla (cm)		Mitjana: Desviació estàndard:	Longitud mitjana de la fulla més llarga de 5-10 plantes completament desenvolupades
4	-	Amplada de la fulla (cm)	Estreta Intermèdia Ampla	Triau un dels valors	Amplada màxima de la fulla més llarga de 5-10 plantes completament desenvolupades (aplanau les fulles cilíndriques per mesurar-les més fàcilment)
5	2	Port del fullatge	Postrat (horitzontal) Intermedi Erecte	Triau un dels valors	
6	3	Encerament del limbe	Escàs Intermedi Fort	Triau un dels valors	
Bulb					
7*	18	Forma dels bulbs madurs secs	Aplatada Plana esfèrica Romboïdal Ovada ampla Esfèrica El·líptica ampla Ovalada allargada Fusiforme Obovada ampla Altres	Triau un dels valors	
8*	12.1	Mida dels bulbs	Petit Mitjà Gran	Triau un dels valors	Només en el cas de cebes.
9*	12.2	Mida dels bulbils	Petit Mitjà Gran	Triau un dels valors Mitjana: Desviació estàndard:	Només en el cas d'escalunyes.
10	15	Índex de la forma del bulb (cm)		Mitjana: Desviació estàndard:	Relació entre l'alçada del bulb i el diàmetre
11	-	Uniformitat de la forma dels bulbs	Homogènia Variable Molt variable	Triau un dels valors	
12	22	Espessor de la pell del bulb	Fina Intermèdia Gruixuda	Triau un dels valors	En bulbs recol·lectats de pell seca

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
13	-	Color de la polpa del bulb	Blanc Crema Verd/blanc Violeta/blanc Altres	Triau un dels valors Altres:	
14*	23	Color de fons de la pell seca	Blanca Gris Verd Groc Marró Rosa Vermell	Triau un dels valors	
15*	25	Matís del color de la pell seca	Absent Gris Verd Groc Marró Rosat Vermellós Porpra	Triau un dels valors	
16*	27	Nombre de punts vegetatius per quilogram	Molt petit Petit Mitjà Alt	Triau un dels valors	
17*	28	Contingut de matèria seca	Molt baix Baix Mitjà Alt	Triau un dels valors	
18*	10	Tendència a separar-se en bulbils (amb pell seca al voltant de cada bulbil)	Absent o molt feble Feble Mitjana Forta Molt forta	Triau un dels valors	
19*	11	Grau de separació entre bulbils (amb pell seca al voltant de cada bulbil)	Absent o molt feble Feble Mitjana Forta Molt forta	Triau un dels valors	
20	-	Nombre de bulbils	Un Dos-tres Més de tres	Triau un dels valors	
Flor					
21	29 -31	Tendència a la floració	Absent o molt feble Feble Mitjana Forta Molt forta	Triau un dels valors	
Llavor					
22	-	Pes de mil llavors (g)			
Altres					
23*	33-34	Època maduresa de collita	Molt primerenca Primerenca Mitjana Tardana Molt tardana		

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
24*	36	Esterilitat masculina	Absent o molt feble Feble Forta		Incapacitat de produir pol·len fèrtil. En varietats locals sempre serà absent.

Altres descriptors d'interès per caracteritzar les varietat de ceba:

Número	*Codi de descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
22	35	Durada de la grillada en l'emmagatzematge	Nombre de setmanes que es conserven els bulbs fins a la grillada		S'han d'excloure els bulbs danyats. Els bulbs s'han de mantenir a una temperatura d'emmagatzematge entre 2 i 5 ºC, amb bona ventilació, que es pot aconseguir en caixes apilades perforades. En climes amb temperatures més fredes a l'estiu cal "curar" els bulbs durant dues setmanes a una temperatura de 30-35 ºC. Cal evitar temperatures superiors a 40 ºC per impedir el creixement d'*Aspergillus niger*. A fi d'avaluar la brotada és necessari disposar de **50 bulbs** com a mínim.

Per a la recollida de dades referents als descriptors anteriors s'han mesurat al voltant de 10 mostres, tant de planta com de fruit o bulb. A partir dels anteriors descriptors morfològics, i en cada moment oportú de mesura del caràcter en concret, s'ha realitzat una taula de caracterització, on es recullen els resultats de cada descriptor per a cada mostra en concret, i el resultat final, calculat a partir de la moda o la mitjana i desviació estàndard dels resultats totals, en funció del tipus de mesura.

A continuació es detallen les taules de caracterització de cada varietat caracteritzada. A més, també s'inclou el calendari de sembra o plantació en el lloc d'origen, també sol·licitat en la memòria tècnica.

CALENDARI DE CULTIU DEL PEBRE ROS	
15/04/2019	Data planter
03/06/2019	Data Trasplantament
05/08/2019	Data inici recol·lecció per consum verd
03/09/2019	Data inici recol·lecció per consum vermell i llavor
04/11/2019	Data final recol·lecció

CALENDARI DE CULTIU DEL PEBRE ROS GRUIXAT	
15/04/2019	Data planter
03/06/2019	Data Trasplantament
05/07/2019	Data inici recol·lecció per consum verd
03/09/2019	Data inici recol·lecció per consum vermell i llavor
04/11/2019	Data final recol·lecció

CALENDARI DE CULTIU DE LA CEBA	
01/10/2018	Data planter
28/12/2018	Data Trasplantament
01/07/2019	Data inici recol·lecció
31/07/2019	Data final recol·lecció

CALENDARI DE CULTIU DE LA CEBA PER LLAVOR	
02/09/2018	Data sembra al sòl de bulbs
20/05/2019	Data inici floració
10/07/2019	Data final floració
11/07/2019	Data inici recol·lecció llavor
23/07/2019	Data final recol·lecció llavor

TAULA DE CARACTERITZACIÓ DEL PEBRE ROS		Número de mostra											Resum de resultats		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Moda o mitjana	Resultat	Data mesura
PLANTA	Pigmentació antociànica de l'hipocòtil (plàntula)*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Present	29/4/2019
	Tipus de creixement*	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		5	Semi-erecte	1/8/2019
	Escurçament dels entrenusos*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	Present	1/8/2019
	Alçada de la planta (cm)	45	42	44	43	54	44	46	56	57	40		47,10	25-45	1/8/2019
FULLA	~~Llargària de la fulla (cm)~~														
	Port del peduncle	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	Horitzontal	10/7/2019
INFLORESCÈNCIA	Pigmentació antociànica de les anteres*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent	1/8/2019
	Color de flor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Blanc	1/8/2019
FRUIT	Color abans de la maduració* (per consum verd)	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	Verd clar	2/8/2019
	Color en la maduració* (per consum vermell, per llavor)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Vermell	13/9/2019
	Port del fruit	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3		3	Penjant	1/8/2019
	Llargària (L, en cm)*	19,4	17,6	15,3	18,5	19	17	17,2	14	18,4	15,6	17	17,18	17,18 ± 1,67	2/8/2019
	Amplada (A, en cm)*	5,5	4,8	4,7	4,7	4,6	5	4,5	4,2	5,2	4,7	4,6	4,77	4,77 ± 0,35	2/8/2019
	Forma del fruit (secció longitudinal)*	7	9	7	9	7	9	7	7	8	9	9	7	Moderadament triangular	2/8/2019
	Forma del fruit (secció transversal, a nivell de la placenta)	2	2	3	3	2	2	2	3	2	1	3	2	Angular	2/8/2019
	Relació llargària/amplada (L/A)	3,53	3,67	3,26	3,94	4,13	3,40	3,82	3,33	3,54	3,32	3,70	3,60	3,60 ± 0,28	2/8/2019
	Sinuositat del pericarpi excloent la part basal*	3	2	2	3	3	2	3	3	3	2	2	3	Mitjana	2/8/2019
	Textura o rugositat de la superfície del fruit	2	2	2	1	2	1	2	2	1	2	2	2	Lleugerament rugosa	13/9/2019
	Cavitat peduncular	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Absent	13/9/2019
	Forma de l'àpex*	4	4	2	2	1	2	2	2	4	2	2	2	Aguda	13/9/2019
	Número de lòculs*	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3,27	Tres-quatre	2/8/2019
	Gruixa de la polpa (cm) (mirat en verd)	0,48	0,38	0,53	0,4	0,36	0,55	0,35	0,28	0,3	0,3	0,3	0,38	0,38 ± 0,10	2/8/2019
	Aspecte del calze	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	No envolupant	13/9/2019
	Capsaïcina*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Absent	2/8/2019
	Pes (g)	117	69	70	84	84	109	76	53	96	58	74	80,91	80,91 ± 19,94	2/8/2019
LLAVOR	Pes de 1000 llavors (g)													4,65 g	4/11/2019

Taula 1. Recollida de dades de la caracterització del pebre ros

TAULA DE CARACTERITZACIÓ DEL PEBRE ROS GRUIXAT		Número de mostra											Resum de resultats		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Moda o mitjana	Resultat	Data mesura
PLANTA	Pigmentació antociànica de l'hipocòtil (plàntula)*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Present	29/4/2019
	Tipus de creixement*	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		5	Semierecte	10/7/2019
	Escurçament dels entrenusos*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	Present	10/7/2019
	Alçada de la planta (cm)	56	51	55	53	48	41	51	52				50,88	Mijana (46-65)	10/7/2019
FULLA	~~Llargària de la fulla (cm)~~														
	Port del peduncle	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	Horitzontal	10/7/2019
INFLORESCÈNCIA	Pigmentació antociànica de les anteres*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent	10/7/2019
	Color de flor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	Blanc	10/7/2019
FRUIT	Color abans de la maduració* (per consum verd)	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99		99	Verd clar	10/7/2019
	Color en la maduració* (per consum vermell, per llavor)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Vermell	13/9/2019
	Port del fruit	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3		3	Penjant	10/7/2019
	Llargària (L, en cm)*	16,5	16	18	13	21	16,5	20	16,5	13	17	16	16,68	16,68 ± 2,44	10/7/2019
	Amplada (A, en cm)*	4,5	5,2	4,5	5	5,4	6,2	4,8	4,3	4,6	4,5	5,2	4,93	4,93 ± 0,55	10/7/2019
	Forma del fruit (secció longitudinal)*	7	9	9	7	9	7	8	9	7	7	8	7	Moderadament triangular	10/7/2019
	Forma del fruit (secció transversal, a nivell de la placenta)	1	1	3	2	1	2	3	2				1	El·líptica	10/7/2019
	Relació llargària/amplada (L/A)	3,67	3,08	4,00	2,60	3,89	2,66	4,17	3,84	2,83	3,78	3,08	3,42	3,42 ± 0,58	10/7/2019
	Sinuositat del pericarpi excloent la part basal*	3	2	2	3	2	3	3	2	3	2	3	3	Mitjana	10/7/2019
	Textura o rugositat de la superfície del fruit	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Lleugerament rugosa	13/9/2019
	Cavitat peduncular	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	Absent	13/9/2019
	Forma de l'àpex*	4	4	2	2	4	3	2	2	4	2	2	2	Aguda	13/9/2019
	Número de lòculs*	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3,27	Tres-quatre	10/7/2019
	Gruixa de la polpa (cm) (mirat en vermell)	0,8	0,8	0,7	0,75	0,7	0,8	0,73	0,78	0,84	0,8	0,7	0,76	0,76 ± 0,05	10/7/2019
	Aspecte del calze	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	No envolupant	13/9/2019
	Capsaïcina*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Absent	10/7/2019
	Pes (g)	100	75	100	40	125	80	100	100	75	100	75	88,18	88,18 ± 22,28	10/7/2019
LLAVOR	Pes de 1000 llavors (g)													7,75 g	4/11/2019

Taula 2. Recollida de dades de la caracterització del pebre ros gruixat

TAULA DE CARACTERITZACIÓ DE LA CEBA BLANCA MALLORQUINA		Número de mostra										Resum de resultats		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Moda o mitjana	Resultat	Data mesura
PLANTA	Nombre de fulles per pseudotija*	8	14	8	11	11	8	7	8	11	7	9,30	9,30 ± 2,31	10/07/2019
	Color de la fulla*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Verd groguenc	10/07/2019
	Longitud de la fulla (cm)	45,5	54	52	63	61	44	31	46	38	36	47,05	47,05 ± 10,52	10/07/2019
	Amplada de la fulla (cm)	3	3	2,7	4,8	3,5	3	3	3	4	3	3,30	3,30 ± 0,64	10/07/2019
	Port del fullatge	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	Erecte	28/01/2019
BULB	Forma dels bulbs madurs secs*	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	3	Romboïdal	10/07/2019
	Mida dels bulbs*	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	Gran	10/07/2019
	Alçada bulb (cm)	9	9	8	10	9	10	11	8	8	10	9,20	9,20 ± 1,03	10/07/2019
	Diàmetre bulb (cm)	11,5	11	9	12	12	11	12,5	11	10,5	13,5	11,40	11,40 ± 1,22	10/07/2019
	Índex de la forma del bulb (cm) (A/D)	0,78	0,82	0,89	0,83	0,75	0,91	0,88	0,73	0,76	0,74	0,81	0,81 ± 0,07	10/07/2019
	Uniformitat de la forma dels bulbs*	1	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	Homogènia	10/07/2019
	Espessor de les fulles del bulb	5	5	3	3	5	3	5	5	3	5	5	Intermèdia	10/07/2019
	Color de la polpa del bulb*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Blanca	10/07/2019
	Color de fons de la pell seca*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Blanca	10/07/2019
	Matís del color de la pell seca*	2	4	4	5	5	5	5	2	4	2	5	Marró	10/07/2019
	Nombre de punts vegetatius per quilogram*	4	10	6	4	6	7	3	6	5	8	6	Mitjà	25/09/2019
	Contingut de matèria seca (°Brix)*	5,7	6,9	7,6	8,5	8	14,2					8,48	8,48 ± 2,96	11/09/2019
	Tendència a separar-se en bulbils*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent o molt feble	10/07/2019
	Grau de separació entre bulbils*	2	3	1	2	3	1	2	2	1	1	2	Feble	21/11/2019
	Nombre de bulbils	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Més de tres	21/11/2019
FLOR	Tendència a la floració												Depèn de l'època del planter	Segons productors
LLAVOR	Pes de mil llavors (g)												3,03 g	1/08/2019
ALTRES	Època de maduresa de collita*												Mitjana	Segons productors
	Esterilitat masculina*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent o molt feble	Per ser var. local
	Durada de la grillada en l'emmagatzematge	9	9	9	9	10	11	11	12	14	20	11,4	11,4 ± 3,33	22/11/2019

Taula 3. Recollida de dades de la caracterització de la ceba blanca mallorquina

En el cas de la ceba cal tenir en compte que la mesura del contingut de matèria seca s'ha dut a terme a través d'un refractòmetre, calculant els ºBrix, degut que el mètode descrit a la UPOV no era possible de realitzar, ja que no es comptava amb una estufa que permetés dur a terme el procediment. Els contingut en sòlids solubles mesurats a partir dels ºBrix està relacionat amb l'aptitud per a la conservació i la dolçor de la ceba; així, a major contingut en sòlids solubles, major és el percentatge de matèria seca, i per tant, millor aptitud per a la conservació de la ceba. Segons diversos estudis, les cebes de llarga conservació solen tenir un contingut en sòlids solubles d'entre 15 i 25 ºBrix (Voss, 2005).

Així mateix, l'emmagatzematge de la ceba per mesurar la durada d'aquesta s'ha realitzat de diferent manera al que apareix a la UPOV, degut a la impossibilitat de fer-ho en altres condicions. D'aquesta manera, els bulbs s'han emmagatzemat en una sala en condicions de baixa humitat, bona ventilació, foscor i temperatura semblant a la temperatura ambient.

A més de les dades recollides estrictament en camp, utilitzades per a la caracterització agronòmica i morfològica dels assajos, també s'han realitzat diferents entrevistes a productors de les varietats estudiades. Aquestes persones s'han seleccionat per ser tant conservadors com productors d'alguna d'aquestes varietats des de ja fa molts d'anys. D'aquesta manera s'han pogut obtenir dades com els sinònims de les varietats, l'origen i tradició de la varietat, els usos i coneixements tradicionals d'aquestes, entre d'altres.

A continuació es mostra un llistat de les diferents persones entrevistades per a cada varietat, i a l'annex del projecte es poden consultar les transcripcions de les entrevistes.

Pebre ros i pebre ros gruixat	
Entrevistat	**Municipi**
Cati Vaquer Sorell	Porreres
Xesc Nicolau Català	Sant Joan
Ceba blanca mallorquina	
Entrevistat	**Municipi**
Bel Matas Mas i Joan Barceló Morey	Sant Joan
Cati Vaquer Sorell	Porreres
Francisca Mieres Antich	Sant Joan
Jaume Martorell Vaquer	Binissalem
Miquel Vidal Llanera	Petra
Xesc Nicolau Català	Sant Joan

Taula 4. Productors de pebre ros i ceba blanca entrevistats

4. DOCUMENTACIÓ VISUAL, VARIETATS SIMILARS I ACREDITACIÓ HISTÒRICA

Segons els models de memòria tècnica del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears, s'han de realitzar tota una sèrie de fotografies necessàries per la seva publicació. Per això, es necessiten com a mínim fotografies de la planta, de la planta amb fruit, del fruit amb el fons blanc o negre, fotografia de detall de la part comestible i fotografia del camp de cultiu. A més, s'hi poden aportar altres fotografies opcionals.

En cada moment de presa de dades morfològiques, s'ha intentat dur a terme totes les fotografies necessàries. A continuació es mostren algunes de les fotografies realitzades, i que s'inclouran, juntament amb les que falten, a l'apartat corresponent de la memòria tècnica de cada varietat.

<u>Pebre ros</u>

Il·lustració 2. Planta de pebre ros amb fruit

Il·lustració 1. Detall de pebre ros

Il·lustració 3. Secció longitudinal de pebre ros

Il·lustració 4. Secció transversal de pebre ros

Il·lustració 5. Detall de pebre ros per consum vermell o per llavor

Pebre ros gruixat

Il·lustració 6. Planta de pebre ros gruixat amb fruit

Il·lustració 7. Detall de pebre ros gruixat

Il·lustració 10. Secció longitudinal de pebre ros gruixat

Il·lustració 9. Secció transversal de pebre ros gruixat

Il·lustració 8. Detall de pebre ros gruixat per consum vermell o per llavor

Ceba blanca mallorquina

Il·lustració 12. Camp de cultiu de ceba blanca mallorquina

Il·lustració 11. Planta de ceba blanca mallorquina amb part comestible

Il·lustració 14. Detall de ceba blanca mallorquina

Il·lustració 13. Secció longitudinal i transversal de ceba blanca mallorquina

En el cas de la informació sobre varietats similars, aquesta s'ha sol·licitat als productors entrevistats, que han inclòs tant varietats locals com comercials. A més, també s'ha contactat amb les associacions que treballen amb varietats locals a Menorca i Eivissa.

En el cas de la ceba blanca mallorquina, algunes varietats locals similars són la ceba rossa, que no es fon tant al cuinar com la blanca, però té millor conservació post collita. També, a Menorca, es pot trobar la ceba blanca, semblant a la mallorquina per color i calendari de cultiu, però de forma un poc diferent. En quant a varietats comercials es troben la babosa i la monquelina, que són més primerenques i amb millor conservació pots collita, o una "forastera" que fan a Sa Pobla, encara que no varen saber quin nom se li dona, i que és més tardana i se conserva millor post collita.

El pebre ros i el pebre ros gruixat, són entre ells, dues varietats locals similars, encara que la polpa és més gruixada i més dura en el cas del pebre ros gruixat, i per tant els usos culinaris són diferents. El ros gruixat s'utilitza sobretot per torrar i cuinar, quan és madur, de color vermell; mentre que el ros o ros prim es sol menjar tendre i cru. A més, a Eivissa es poden trobar varietats locals semblants, com són la pebrera blanca, el citró de torrar, que és més semblant al ros gruixat, o la pebrera banya de cabra blanca, de color verd clar com els dos pebres rossos, però de forma més prima i amb la banya de cabra més marcada. Comercialment existeix un pebre ros prim híbrid, semblant de forma i color però més primerenc, es fa dins hivernacle i la polpa és prima. També es troba el pebre italià, semblant de forma als dos rossos, però de color verd obscur i sabor més fort.

La recerca bibliogràfica per poder realitzar l'acreditació històrica ha inclòs la cerca en els diferents catàlegs públics de les biblioteques de la Universitat de les Illes Balears, així com al CABIB (Catàleg Bibliogràfic de les Illes Balears), on es troben les diferents biblioteques municipals de Mallorca, així com les dels diferents Consells. A més, també s'ha realitzat una recerca general a internet, per conèixer altres fonts possibles, així com el Diccionari català-valencià-balear d'Alcover i Borja Moll. A les diferents memòries tècniques dels annexos es poden trobar les diferents cites bibliogràfiques trobades corresponents a cada varietat.

5. TRANSCRIPCIÓ I TRACTAMENT DE LA INFORMACIÓ OBTINGUDA

A mesura que s'han anat prenent les dades del cultiu de les varietats per a la seva caracterització morfològica, s'ha realitzat també la transcripció d'aquestes dades. Així, com es mostra a les taules de caracterització de l'apartat 3 "Recollida de dades", s'han dut a terme les diferents mitjanes i modes dels resultats obtinguts, per poder tenir un valor que caracteritzi la varietat de manera general. Així, doncs, els resultats es mostren a les diferents taules de caracterització de cada varietat incloses en l'apartat 3 de recollida de dades, així com a les diferents memòries tècniques als annexos.

A més de transcriure la informació obtinguda a partir de la recollida de dades de camp, també s'han realitzat la transcripció de totes les entrevistes realitzades, les quals es poden consultar als annexos 1.1 i 1.2. A partir de les entrevistes s'ha pogut veure que es cultiven diferents tipus de ceba blanca en funció del productor que la conserva. Així doncs, com es pot comprovar a les fotos següents, la selecció que en fan els diferents productors varia d'uns a altres segons el seu criteri. Les diferències principals són en quant a la forma, on destaca la ceba conservada per en Miquel Vidal, que és més arrodonida que la resta de cebes. A més, na Bel Matas comenta que la ceba blanca era en un principi rossa, i per això conserva encara una selecció de cebes de color ros.

Il·lustració 16: ceba blanca de na Cati Vaquer, Ca na Justa, Porreres

Il·lustració 15: ceba blanca d'en Jaume Martorell, Binissalem

Il·lustració 17: ceba blanca d'en Miquel Vidal, Petra

Il·lustració 18: ceba blanca de na Bel Matas, Sant Joan. Selecció de ceba més rossa, comparada amb una de color més blanc (a baix a la dreta).

6. INCLOURE LES TRES VARIETATS AL CATÀLEG DE LES VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE LES ILLES BALEARS

El procés d'inscripció d'una varietat al Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears consta de presentar una sol·licitud d'inscripció juntament amb la memòria tècnica emplenada per a cada varietat. Els models d'aquestes memòries es troben, per a cada espècie, a la pàgina web de Varietats Locals de les Illes Balears, creada per la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

La memòria tècnica té l'objectiu de descriure i caracteritzar la varietat objecte d'inscripció al Catàleg mitjançant la recopilació d'informació etnobotànica de la varietat, conèixer el seu origen, la seva tradició, la seva conservació, els caràcters morfològics de la varietat, i conèixer les seves característiques agronòmiques, entre d'altres.

Una vegada emplenades les diferents memòries tècniques per la ceba mallorquina, el pebre ros i el pebre ros gruixat, s'han enviat a l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP), qui els ha revisat i penjat a la pàgina web www.varietatslocalsib.com com a provisionals. La Comissió de Varietats Locals és qui, una vegada reunida, aprova aquestes memòries tècniques i finalment s'inclouen al Catàleg de Varietats Locals d'Interès Agrari de les Illes Balears.

7. DEVOLUCIÓ I ANÀLISI DE LA INFORMACIÓ OBTINGUDA ALS PARTICIPANTS

Una vegada recopilada, tractada i transcrita tota la informació obtinguda del present projecte, i posteriorment a haver sol·licitat la inclusió de les varietats al Catàleg, es volia dur a terme una reunió informativa amb totes les persones participants del projecte. Aquesta reunió s'anava a fer dia 17 de març, però degut l'estat d'alarma declarat a través del Reial Decret 463/2020 de 14 de març, no s'ha pogut realitzar. Així mateix, s'ha enviat el projecte a tots els participants, i més endavant es farà una reunió per acabar de debatre les estratègies de millora de la producció i comercialització de varietats locals de ceba blanca i pebre ros.

A més, la memòria d'aquest projecte juntament amb els resultats de l'estudi i les diferents memòries tècniques de cada varietat, s'han publicat digitalment a la pàgina web de l'Associació de Varietats Locals de les Illes Balears. Es pot consultar a través del següent enllaç: https://www.varietatslocals.org/index.php/recerca/.

8. CONCLUSIONS FINALS

A partir de la recollida de dades, realització d'entrevistes als productors i posada en comú del projecte amb els participants, s'han pogut extreure tota una sèrie de conclusions, exposades a continuació:

- La ceba blanca mallorquina és molt apreciada pels productors de Mallorca que la conserven, encara que existeix una heterogeneïtat en la selecció feta per un o altre productor. Així, la majoria han anat seleccionant bulbs més planers, encara que la forma d'altres és més arrodonida. El color també varia, encara que predomina la ceba de color blanc, existeix una selecció més rossa. Així i tot, tots els productors defensen d'igual manera la dolçor d'aquesta ceba.
- A l'hora de distingir el pebre ros i el pebre ros gruixat no està clar que es tracti de dues varietats diferents o d'una mateixa varietat de tipus població, com passa en el cas de la tomàtiga de ramellet. Així mateix, és un punt que es tractarà en la pròxima reunió de la Comissió de Varietats Locals.
- El pebre ros gruixat és molt menys conegut i conservat que el pebre ros, més consumit i amb major renom. Així doncs, el pebre ros prim és molt apreciat per la població en general, encara que existeix una varietat híbrida d'aquest que l'està desplaçant i confon al consumidor.

- Encara que les tres varietats caracteritzades són de les varietats locals més conegudes per la població mallorquina, compten amb una producció molt petita en comparació amb varietats foranes i híbrides. Així mateix, com que les estadístiques agràries estan fetes a partir d'espècies i no de varietats, no es pot extreure fidelment la superfície de cultiu que suposen aquestes, encara que segons els productors és mínima. És per això que la feina de conservació realitzada pels productors que es fan la pròpia llavor és decisiva pel manteniment de les varietats locals, sent necessària també una major difusió d'aquestes per part de l'Administració.

9. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- ALPERA, Lluís. *Sobre poetes valencians i altres escrits*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004. Volum III. ISBN núm. 84-8415-655-9.
- AMENGUAL, Lluís. *Sabores en peligro (y II).* [En línea] Diario de Mallorca: Medio Ambiente. Editora Balear, S.A., 2013. <https://www.diariodemallorca.es/medio-ambiente/2013/05/02/sabores-peligro-ii/842757.html> [Consulta: 31/01/2020]
- BARCELÓ, Miguel. *Estudio agronómico de líneas de pimiento blanco cultivades bajo invernadero*. Memoria del Trabajo de Fin de Grado. Palma: Escuela Politécnica Superior, Universitat de les Illes Balears, 2018. Pàgina 19.
- CONECT-E (Conocimiento ecològico tradicional). *Variedades tradicionales: Ceba blanca (Mallorca).* [En línia]. 2020. <https://conecte.es/index.php/es/variedades/94-ceba-blanca/descripcion> [Consulta:31/01/2020]
- CONECT-E (Conocimiento ecològico tradicional). *Variedades tradicionales: Pebre ros (Mallorca).* [En línia]. 2020. <https://conecte.es/index.php/es/variedades/116-pebre-ros/imgs> [Consulta:31/01/2020]
- DE BORJA MOLL, Francesc. *Versos de la ceba*. Edició d'obsequi. Palma: Moll, 1971. Pàgina 17-18, 47.
  Consultat a biblioteca Son Lledó (UIB) [MAS849.915MOL – GAY849.915MOL], exclòs de préstec.
- DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves*

formes literàries i dialectals: ceba. [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 27/01/2020]

- DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals: pebre* [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 27/01/2020]
- GASTROTECA.CAT. *Productes: Pebre ros.* [En línia]. Generalitat de Catalunya, 2020. <http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/pebre-ros/> [Consulta: 27/01/2020]
- NICOLAU, Melcion. *Escrits d'un pagès.* Palma: Edicions Documenta Balear, 2002. Col·lecció Menjavents. Pàgina 134. ISBN núm. 84-95694-25-5.
- RIBAGORDA, Pepe. *De las cosas del comer: El "Trampó mallorquín", un must como receta fresca de verano.* [En línia]. Megamedia, 2015. <http://www.delascosasdelcomer.com/2017/07/24/24488/> [Consulta: 31/01/2020]
- SERRA SANSÓ, Miquel. *L'horticultura ecològica a Mallorca.* Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. Quaderns d'Agricultura 16. Pàgina 49. ISBN núm. 978-84-690-6761-1.
- SERRA SANSÓ, Miquel. *L'horticultura ecològica a Mallorca.* Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. Quaderns d'Agricultura 16. Pàgina 56. ISBN núm. 978-84-690-6761-1.
- SOCIES FIOL, Aina. *Les varietats locals de les Illes Balears.* Quaderns de natura de les balears. Pàgina 42. Palma: Edicions Documenta Balear 2013. ISBN núm. 978-84-15432-37-1.
- SOCIES FIOL, Aina; MOSCARDÓ SÁEZ, Josep. "Quins pebrots!". *Revista Agrocultura, Secció Biodiversitat* [Manresa], núm. 40 Primavera 2010 (19 abril 2010), pàgines 26-28.
- VVAA, *S'hort d'es pagès. Un hort a s'escola.* Col·lecció Nit de Sant Joan. Eivissa: Institut d'Estudis Eivissencs. Per alumnes d'EGB del Col·legi Públic de Santa Gertrudis. Pàgina 30. Premi de la nit de Sant Joan 1984. ISBN 84-00-06797-5.

10. ANNEX

10.1. TRANSCRIPCIONS DE LES ENTREVISTES ALS PRODUCTORS DE CEBA BLANCA MALLORQUINA

Bel Matas Mas i Joan Barceló Morey. Sant Joan, 03/10/19

NOM VARIETAT: Ceba blanca

Algun sinònim? Ceba rossa és com li dèiem abans, ja que tenien les fulles d'un color més ros.

DESCRIPCIÓ VARIETAT: És una ceba blanca, planenca, que es fa a la seca. No cou gens, és molt fluixa, molt dolça, i es fon en coure-la.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: La fèiem perquè la gent ens la demanava. Fins i tot una vegada van venir de Barcelona i se'n van endur moltes per fer calçots. És dolça, i fluixa..

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? No ho sabem, però a Sant Joan se'n feia molta. Els nostres padrins feien la rossa, i el nostres pares també, fins que es varen anar seleccionant les que sortien blanques.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? No hi ha massa gent que la faci, a part d'en Vidal, que en fa molta per vendre a Agroïlla.

Es pot dir que és una varietat conservada? No està massa ben conservada.

Des de quan la feis? La vàrem fer durant uns 50 anys, i els nostres padrins ja la feien. Però ara ja només en feim per consum propi.

Superfície que cultivau: En fèiem uns 5 o 6 quartons

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? La fèiem en convencional, aplicant-hi fertilitzants (superfosfat, potassa, NPK… Més nitrogen si calia un cop sembrada, i alguns fungicides per la cendrada, el míldiu.. No hi tiràvem herbicida. Ara ja només en feim per nosaltres.

CALENDARI

Marc de plantació: 10 x 70cm

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl									17- 20			
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció						finals		fins 25				
Recol·lecció dels grells												
Sembra bulb per llavor								mitjans				
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. És molt bona crua perquè no cou gens, però cuinada també és molt bona, es fon. Jo (na Bel), prepar un frit de gírgoles que és deliciós.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres...

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran. Però la gent la demana més petita

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. La feim a la seca, ja que vol poca aigua. Rendeix menys, però va millor. Té poques necessitats. Una bona preparació del terreny, que quedi ben tou, i després un parell de passades amb el tractor. No admeten herbicides.

Tendència a la floració? Absent/feble/forta. Si es fa quan toca no tendeix a florir. Però si no sembra d'hora pot ser que trompi més.

Conservació post collita: No es conserven massa, potser un parell de setmanes. Tampoc admet càmera.. es manté millor sota terra, o sembrar-la quan més tard millor.

Alguna varietat local/comercial similar? No coneixem cap altra varietat local similar, només la que li deim rossa, que per nosaltres és d'on va venir la blanca. De comercial, n'hi ha una de "forastera" que fan a Sa Pobla que s'hi pareix.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques: A diferència de la blanca, la rossa no es fonia tan en cuinar-la i es conservava més, però per la resta eren la mateixa.

Precocitat precoç/mitjana/tardana (en comparació a la forastera de Sa pobla)

Resistència al fred alta/baixa

Tolerància a fongs/nematodes/ virus No és molt tolerant als fongs. Agafen míldiu, cendrada... En canvi la forastera és més resistent. Nosaltres hem d'esquitar

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.):

Conservació: No es conserva tant com la forastera, que aguanta més en verd i en sec.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: Molt dolça, suau, gens coent. I els grells surten molt dolcets també.

Textura: Fluixa

OBSERVACIONS: No li agrada que la facin en un terreny on abans n'hi ha hagut. Nosaltres fèiem una rotació de 15 anys sense passar pel mateix camp. Llogàvem parcel·les on s'hi feia cereals, i entre cultius hi fèiem la ceba.

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Un cop collits els bulbs, es van seleccionant els que tenen una bona forma planenca. No seleccionam tan per la mida sinó per la forma.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: Sembram els bulbs a l'agost - principis de setembre, i el següent estiu, quan les flors ja són seques, collim les llavors.

Cati Vaquer Sorell i Pep Pou. Ca na Justa, Porreres, 29/10/19

NOM VARIETAT: Ceba blanca

Algun sinònim? Ceba blanca mallorquina

DESCRIPCIÓ VARIETAT: És una ceba grossa, rodona i plana.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: La feim per la dolçor, perquè té gust suau. Però sobretot perquè hi ha demanda, perquè s'utilitza per fer grell o sofrits, i perquè venen prest.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? De sempre.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? És de les varietats que venem més, tant a particulars com professionals.

Es pot dir que és una varietat conservada? Sí.

Des de quan la feis? Des de fa 4 generacions.

Superfície que cultivau: Tenim una producció per fer 7kg de llavor.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? La feim en convencional, a Porreres polígon 9, parcel·la 542.

CALENDARI

Marc de plantació: 80-100 x 5 cm

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció												
Recol·lecció dels grells												
Sembra bulb per llavor												
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. Es consumeix més en cru perquè és més dolça. Cuita es consumeixen els grells i la ceba, en sofrits com el conill en ceba, la sípia amb ceba...

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres... Com a ús medicinal es posa tallada damunt la taula per millorar la respiració.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. Necessita moltes passades de xapeta per afluixar la terra i que la ceba engreixi.

Tendència a la floració? Absent/feble/forta. Sembrada a partir de desembre no toca pujar a flor.

Conservació post collita: Uns dos mesos.

Alguna varietat local/comercial similar? Una ceba blanca de Menorca, però que no sabem si és plana o allargada.
Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques: A diferència de la blanca, la rossa no es fonia tan en cuinar-la i es conservava més, però per la resta eren la mateixa.

Precocitat precoç/mitjana/tardana (en comparació a les híbrides i les bobes més primerenques)

Resistència al fred alta/baixa

Tolerància a fong/nematodes/virus . No tolera l'excés d'humitat, sol tenir problemes de cendrada o míldiu.

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.): els grells els entrecavam, ja que els agrada ser calçats.

Conservació: en un lloc sec i airejat uns 2-3 mesos.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: Dolç i molt suau.

Textura: Flonja, no és dura.

OBSERVACIONS: És una ceba excel·lent.

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Seleccionam les cebes més grosses i més planes, i que no tenguin cebes bessones, que només hi hagi una ceba a cada lloc.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: (s'exposa al calendari de cultiu anterior)

Francisca Mieres Antich. Son Roig, Sant Joan, 26/09/19

NOM VARIETAT: Ceba blanca

Algun sinònim? Ceba blanca de Sant Joan

DESCRIPCIÓ VARIETAT: És una ceba blanca, tova, plana, i que no cou gens. És boníssima pel trempó, i també es pot menjar cuita, és molt fluixa i fa molta d'aigua, però és bona i se fon a la boca.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: És molt rendible fer-la en secà, perquè la ceba blanca no necessita aigua. És apreciada per menjar crua ja que no cou gens.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? No sabem d'on ve, però els meus padrins ja la feien, a part de la vermella.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? Actualment no es cultiva a massa llocs, només es fa a Sant Joan, Petra, Montuïri... perquè hi ha terra vermella. A d'altres llocs també la fan, com a Sa Pobla, però l'han de regar perquè no té la mateixa terra, i no surt igual.

Es pot dir que és una varietat conservada? Crec que no està massa ben conservada, perquè la gent ho va deixat. Jo soc la única que en duu a Mercapalma, i quan jo no ho faci... qui ho farà?

Des de quan la feis? Des de fa uns 20 anys.

Superfície que cultivau: Tenc unes 3 quarterades sembrades a una parcel·la entre Sant Joan i Sineu.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? Hi ha vàries parcel·les on sembram la ceba, totes elles de producció convencional. Hi tiram fertilitzants químics, herbicides, però no esquitxam les plantes.

Polígon 1 / Parcel·la 117 / Pont de la Llova

Polígon 9 / Parcel·la 454 / Son Roig 0.35

Polígon 9 / Parcel·la 876 / Son Roig 0.37

CALENDARI

Marc de plantació: 10 x 80 cm

	G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Sembra al sòl									17	4		
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció					mitjans							
Recol·lecció dels grells				grells								
Sembra bulb per llavor												
Recol·lecció de llavor							mitjans					

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. De les dues maneres, tant crua com cuita.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres...

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran. Nosaltres intentam sembrar-les més espesses perquè no se facin tan grosses. Encara que enguany n'hem collit alguna que feia 1.200 g.

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. Té poques necessitats de cultiu. Passam el cultivador, la fresa, i de tant en tant llauram perquè la terra sigui fluixa. Anam canviant de lloc cada dos anys i feim una rotació amb ordi.

Tendència a la floració? Absent/feble/forta. Poden tenir tendència a trompar si se planten abans del gener.

Conservació post collita: La conservació no és massa bona, aguanten fins a setembre. Nosaltres no les treim de camp si no les hem de vendre.

Alguna varietat local/comercial similar? De local no en conec més, però hi ha una varietat comercial que no record el nom que pot ser semblant, però amb certes diferències, ja que tot i ser blanca, no és dolça, i és més forta.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques:

Precocitat precoç/mitjana/tardana. A diferència d'aquesta comercial la nostra és més precoç.

Resistència al fred alta/baixa

Tolerància a fongs/nematodes/virus . Com que jo no reg gens, no tenc problemes de malalties. Els que reguen tenen més problemes de fongs.

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.):

Conservació: no es conserva massa.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: Dolça, no cou gens.

Textura: Fina i fluixa.

OBSERVACIONS: En collim uns 3.000 kg a la setmana, i si plou els bulbs se poden fer molt grans.

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Quan collim, separam les més grosses i guapes per llavor.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: a finals d'agost sembram a camp un quartó de ceba. A mitjans de juliol, una vegada les flors ja són seques i la llavor ben granada, recollim les flors, només la part de dalt) amb les mans, i deixam la resta de la planta seca al camp. Passam la capoladora i amb garbells feim neta la llavor, feim neteja en sec. Aquesta llavor ja la sembram per la pròxima temporada, no la guardam.

Jaume Martorell Vaquer. Binissalem, 26/09/19

NOM VARIETAT: Ceba mallorquina

Algun sinònim? Ceba blanca mallorquina

DESCRIPCIÓ VARIETAT: té forma discoidal, plana, de color blanc. La mida és igual, però se poden arribar a fer molt grosses. A l'hora de cuinar, sempre va bé que el capoll no estigui endinsat. Com més blanca és, més dolça. Sol ser molt dolça i quasi no cou als ulls. Els fulls del bulb són molt gruixats.

És una ceba de molt poca durada, se perd molt fàcilment després de ser collides (els pega *Aspergillus niger*, podridura negra). Si se fan a la seca i primerenques pentura no els pega tant de mal post collita, però si són regades sempre n'hi pega. Per devers Tots Sants queden les darreres, se conserva màxim uns 4 mesos.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: És molt dolça, no cou gens. Abans s'emprava molt per fer grells, ja que en fan molts.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? Tota la vida n'hi ha hagut a Mallorca, és la ceba mallorquina de tota la vida. La meva llavor prové de diversos planteristes d'on vaig comprar planter fa uns 30 anys.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? S'està perdent. En Francisco Mir, un dentista de Llucmajor, en feia molta.

Es pot dir que és una varietat conservada? No, s'està perdent perquè no se sembra. Hi ha molts pocs hortolans que vagin al mercat amb producció pròpia i molts pocs que fan ceba mallorquina. És necessari potenciar-ne el consum, sinó els pagesos no en sembre.

Des de quan la feis? Des de fa uns 32 anys.

Superfície que cultivau: Abans quan feia mercat cultivava unes 1.000 cebes, ara unes 200 només per consum propi.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? Polígon 11, parcel·la 129, Binissalem. És ecològic, encara que no estigui certifica.

CALENDARI

Marc de plantació: 50 x 12,5 cm (línies x plantes)

Els goters les pos cada dues plantes, a 25 cm

	G	***F***	***M***	***A***	***M***	***J***	***J***	***A***	***S***	***O***	***N***	***D***
Sembra al sòl												
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció												
Recol·lecció dels grells												
Sembra bulb per llavor												
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. Tant crua com cuita. L'utilitzam de per tot fins que l'acabam. Per trempó, conill amb ceba, sofregits, etc. Tallada fina i sofregida, amb un ou o dos remenats i moraduix és molt bona.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres... Ho desconec.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran. És tirant a gran, encara que sempre n'hi pot haver de petites. Si la terra està ben preparada, se rega i no hi ha plagues, els bulbs poden arribar a pesar uns 900-1.250 g.

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable. És homogènia segons la selecció se li faci. La meva ho és, però després d'haver seleccionat durant 30 anys. Se creua moltíssim.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. La terra ha d'estar ben preparada, i s'hi tira cendra quan se prepara, devers el novembre. Després d'haver sembrat moniatos fa molt bon sembrar ceba, ja que la terra queda quasi a punt. Les reg cada dia en funció del que ha plogut i la calor que fa. Quan s'han de collir, uns dies abans els atur el reg perquè no se podreixin tant.

Tendència a la floració? Absent/feble/forta. Segons la data en què s'ha fet el planter i el fred que agafen, floreixen abans o més tard. Jo crec que si passen molt de fred abans d'hora, espiguen més.

Conservació post collita: duen màxim uns 4 mesos. Les conserv defora, a l'aire lliure dins caixes, i treuen molts de grells.

Alguna varietat local/comercial similar? No hi ha cap varietat que sigui igual, al mercat no he vist mai cap ceba plana com aquesta. Les cebes forasteres també tenen una olor molt forta, que aquesta no té. A més, la ceba per calçots, per exemple, té els fulls molt prims, mentre aquesta les té molt gruixats.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques:

Precocitat precoç/mitjana/tardana. Comparat amb les primerenques com la babosa, que se recol·lecta al maig, i amb les tardanes com la valenciana tardana o la vermella, la ceba mallorquina és de precocitat mitjana (juliol).

Resistència al fred alta/baixa. És en funció de quan se sembra.

Tolerància a fongs/nematodes/virus. De vegades té míldiu, però no sempre. De totes maneres, mai he tractat per res ni tenc res comprovat.

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.): no necessita res especial, però no convé que la ceba se sembri molt profunda perquè se pugui arrencar bé. I la terra ha d'estar ben preparada.

Conservació: té poca conservació comparat amb altres varietats.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: molt dolç i suau.

Textura: cruixent si se menja crua.

OBSERVACIONS:

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Una vegada recol·lectats els bulbs i quan tall les coes vaig seleccionant els que m'agraden més i en guard uns dos caixons. D'aquests vaig triant fins que en queden uns 20. Finalment, a l'hora de sembrar-los torn a fer una repassada i sembr 10 bulbs.

Per fer llavor basta plantar mitja ceba, i per això es poden seleccionar les cebes més dolces. Per fer llavor sempre sembr els bulbs que s'han conservat bé defora, a la serena, i així he pogut allargar un poc més la conservació.

Una vegada extreta la llavor, i a l'hora de fer planter, sembr la llavor de dues anyades (la d'enguany i la de l'any passat), que sol ser la llavor produïda per 10 bulbs.

Se creuen moltíssim, s'ha d'anar molt alerta.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors:

Finals de setembre: planter de llavor (de dos anys diferents, el mateix i l'anterior). Diuen que "Per Sant Francesc ha d'estar sembrat però no ha de ser nat" (dia 4 d'octubre). Procur fer-lo en lluna vella durant els 15 dies abans de Sant Francesc, perquè neixi a inicis d'octubre.

Devers Nadal: trasplantament quan el planter té mida de llapis.

Finals de setembre: sembra del bulb per fer llavor.

Devers juliol: quan la coa torna groga les començ a collir. No esper que la coa de la ceba sigui molt seca, ja que quan se fan en reguiu, si maduren massa s'acaben podrint.

Devers juliol: recol·lecció de la llavor quan és granada, però no s'ha d'esperar que sigui molt seca ja que les formigues se l'enduen. Vaig collint la llavor segons madura, no ho faig tot a la vegada.

Miquel Vidal Llanera. Son Maimó de Petra (Son Baró), Petra, 26/09/19

NOM VARIETAT: Ceba blanca

Algun sinònim? Ceba blanca santjoanera, segons alguns vivers.

DESCRIPCIÓ VARIETAT: és una ceba grossa, blanca, planenca i molt suau. Els bulbs poden fer uns 5 o 6 grells.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: és molt dolça i no cou gens. La feim perquè arriba en un temps de molt de consum i perquè és fàcil de fer, sense regar i només fent unes 3 o 4 llaurades per airejar la terra.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? No ho sé, el meu padrí ja la feia. Però record que quan era petit la ceba era més groguenca. El meu padrí no en deixava cap de blanca, sempre seleccionaven la més groguenca perquè es conservava més. Però cap als anys 50 va aparèixer alguna varietat híbrida groguenca que era molt dolenta, i llavors ja no es venia. A partir d'aquí varen començar a seleccionar les blanques, perquè les grogues costaven de vendre.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? Crec que de cada vegada se fa menys. Tenia dos cosins que en feien i ja l'han deixada de fer.

Es pot dir que és una varietat conservada? No puc dir que estigui conservada, perquè crec que va a menys.

Des de quan la feis? Fa més de 40 anys que la faig, i altres pobles que sembraven ceba són Sant Joan, Montuïri, Vilafranca, i un poc Petra.

Superfície que cultivau: 8 quarterades.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? Ho feim en sistema convencinal, amb fertilització química, abonat P, nitrogenat i herbicides. Polígon 3, parcel·la 388, de Petra.

CALENDARI

Marc de plantació: 8 x 40 cm. Ho sembram en línies, on cada 2 m feim 5 solcs, i en 1 m hi ha unes 20 plantes.

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl									**darrera**			
Planter												
Trasplantament			**fins 15**									**finals**
Recol·lecció						**mitjans**		**finals**				
Recol·lecció dels grells												
Sembra bulb per llavor									**inicis**			
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. Sobretot per crua és molt bona.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres... No en sé.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran. Fa bulbs mitjans, d'uns 200 g, encara que enguany n'hi ha hagut alguns de molt grossos.

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. Té poques necessitats. Feim un parell de passades perquè la terra estigui esponjosa, i no les regam.

Tendència a la floració? Absent/feble/forta. Segons els anys, si la feim més tardana, té més tendència a trompar.

Conservació post collita: es conserven poc. Collides al juliol aguanten més. A finals d'agost o setembre ja s'han de collir perquè comencen a podrir-se.

Alguna varietat local/comercial similar? La babosa, la manquelina... però són més primerenques.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques:

Precocitat precoç/mitjana/tardana. Comparat amb les anteriors.

Resistència al fred alta/baixa

Tolerància a fongs/nematodes/virus. Depenent dels anys poden tenir problemes de botridis i míldiu, però igualment feim tractaments preventius.

Resistència a fongs/nematodes/ virus. Per evitar problemes de mal d'arrel feim 5 anys de rotació amb un cerealista.

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.): no necessita res especial.

Conservació: no es conserven massa comparat amb altres varietats.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: és dolça i no cou gens.

Textura: fluixa. Tenen les túniques fluixes, amb pocs fulls però gruixats. Quan més fins son els fulls més es conserven.

OBSERVACIONS: pel que fa a la floració, enguany ha estat estrany. És mal granadora, però enguany ha granat molt bé, no sabem perquè. Pot ser com que al maig no va fer molta calor, pot haver afectat. Hi ha hagut una collita del 80% que no esperàvem. Enguany els cereals també tenen molta densitat i també ha sorprès.

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Seleccionam els bulbs més grans, i de bona forma, planenques però un poc esfèrica, perquè no s'acumuli aigua i se podreixin més.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: a mitjans de juliol la llavor ja està granada, i collim les flors, les assecam i les estenem al sol fent-hi alguna passada amb el tractor, perquè surti la llavor, però no la netejam. La guardam dins sacs "bruta", i la sembram directament. Provam de tenir-ne per sembrar dos anys, i després la tiram. Se diu que la llavor vella se sembra en lluna nova.

Xesc Nicolau Català. Planters Nicolau, Sant Joan, 29/10/19

NOM VARIETAT: Ceba blanca

Algun sinònim? Ceba mallorquina o ceba de Sant Joan

DESCRIPCIÓ VARIETAT: és de mida massa gran, planera i un poc aplatada. És dolça, ideal per menjar crua. Té mala conservació i és ideal per fer grells.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: perquè tota la vida s'ha pogut fer a la seca, i perquè és una herència dels avantpassats.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? De tota la vida, almenys de 4 generacions.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? Es cultiven unes 20 quarterades a Sant Joan, i venem la ceba a quilos per fer grells.

Es pot dir que és una varietat conservada? Sí.

Des de quan la feis? Des de fa 4 generacions.

Superfície que cultivau: tenim mitja quarterada per fer grells.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? Polígon 4, parcel·la 617 per llavor, i parcel·les 497 i 496 per bulb, Sant Joan, en convencional.

CALENDARI

Marc de plantació: 40 x 15-20 cm

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció												
Recol·lecció dels grells												
Sembra bulb per llavor												
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. Se consumeix més en cru, per trempó.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres... ceba crua pel constipat.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. S'ha de fer en terra bona, i si se sembra en temps que plou no fa falta es regui mai.

Tendència a la floració? Absent/feble/forta. Si el planter es fa abans de l'octubre sí que treu espiga.

Conservació post collita: si es cull seca pot durar 2 mesos, si es banya en 2 o 3 setmanes comença a treure grells.

Alguna varietat local/comercial similar? Hi ha una ceba blanca catalana que la fan passar per mallorquina, però que és més redona.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques:

Precocitat precoç/mitjana/tardana. La ceba mallorquina és de dia llarg a intermig. Les varietats híbrides són més precoces.

Resistència al fred alta/baixa

Tolerància a fongs/nematodes/virus. És sensible a míldiu com totes les cebes.

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.): quan es sembren els grells es fa a major profunditat, i quan es llaura la terra es van calçant un poc.

Conservació: té baixa conservació, les altres híbrides es conserven millor.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: dolç

Textura: cruixent

OBSERVACIONS:

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Seleccionam els bulbs més adients, bulbs aplatats i de mida mitjana a gran.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: (exposat al calendari anterior)

10.2. TRANSCRIPCIONS DE LES ENTREVISTES ALS PRODUCTORS DE PEBRE ROS I PEBRE ROS GRUIXAT

Cati Vaquer Sorell. Ca na Justa, Porreres, 10/10/19

NOM VARIETATS: Pebre ros i pebre ros gruixat

Algun sinònim? Al pebre ros se li diu també pebre ros prim, o pebre blanc, pebre tendre, pebre d'Oriola, pebre blanc de Sóller...

DESCRIPCIÓ VARIETAT:

Pebre ros: allargat, prim, de pell fina i color verd clar.

Pebre ros gruixat: allargat, de pell gruixada, color verd clar i amb més polpa que el prim.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: els feim perquè els clients sempre els han demanat. Sempre els hem fet i ens agraden, i perquè tenen una textura molt tendre i són dolços.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? El ros prim prové de Sant Jordi, el ros gruixat no ho sabem.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? El prim se sembra en major quantitat que el gruixat perquè es menja tendre. El ros gruixat és més poc conegut i menys comú. Com a curiositat, a la zona de Campos només utilitzen el pebre ros gruixat.

Es pot dir que és una varietat conservada? Sí.

Des de quan la feis? De sempre, de fa 4 generacions.

Superfície que cultivau: feim 150 plantes de cadascun per selecció per producció de llavor.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? Polígon 9, parcel·la 542, Porreres, en convencional.

CALENDARI

Marc de plantació:

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció												
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. El ros prim es menja cru en trempó, i per acompanyar arròs i sopa. El ros gruixat també es pot menjar per trempó i per acompanyar sopa. Cuits s'utilitza el ros quan és vermell, per fregir; el ros gruixat també s'utilitza vermell per fregir, torrar i per fer confitura.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres...

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran. El ros és prim i llarg; el ros gruixat és prim i llarg, però el diàmetre és major que en el prim.

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. Volen aigua i són exigents en matèria orgànica. L'aigua de reg no ha de tocar la soca. Antigament es feia emprivada només per tirar als solcs dels pebrers.

Conservació post collita: són uns pebres que s'han de collir i menjar. Tenen baixa conservació post collita, duren aproximadament una setmana.

Alguna varietat local/comercial similar? El pebre ros prim híbrid és semblant, però la producció és més primerenca i es fa dins hivernacle.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques:

Precocitat precoç/mitjana/tardana. El ros prim és més precoç, i el ros gruixat és de precocitat mitjana.

Resistència al fred alta/baixa. Tampoc tolera la calor extrema.

Tolerància a fongs/nematodes/virus. És sensible a la humitat devora de la soca, i als virus i poll verd.

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.): Nosaltres posam politxons i fils de ràfega.

Conservació: es conserva més el ros prim que el gruixat.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: suau. Els dos són mes suaus que l'italià i el pebre blau.

Textura: el ros prim és de textura més fluixa, més tendre i més cruixent. El ros gruixat és més dur que el prim.

OBSERVACIONS:

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Sembram quantitats suficients per poder fer selecció dels més guapos, més rectes... els pebres han de tenir 3 caires, i s'han de collir quan són ben madurs, vermells. Guardam les llavors en una gelera normal.

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: guardam 1 kg de llavor de cada varietat, i en feim la llavor cada any.

Xesc Nicolau Català. Planters Nicolau, Sant Joan, 10/10/19

NOM VARIETATS: Pebre ros i pebre ros gruixat

Algun sinònim? Al pebre ros se li diu també pebre ros prim o pebre de Sant Jordi. Al ros gruixat se li diu també pebre ros de Muro.

DESCRIPCIÓ VARIETAT:

Pebre ros: de pell fina, llarguer, de 3 caires i acabat en punta. Amb capoll no enclotat, molt productiu. És resistent a malalties.

Pebre ros gruixat: la forma és la mateixa que el ros prim però té la carn molt més gruixada. És molt productiu, excepte si es deixa per vermell a la planta; així produirà menys.

Característiques per les quals és apreciada i vosaltres la feis: perquè és un patrimoni local que està representant la cuina local i perquè els dos són molt productius.

ORIGEN/TRADICIÓ

D'on ve? No sé d'on ve, però sempre s'ha fet.

Situació actual. Es cultiva a més llocs actualment? La varietat de pebre italià els està substituint. El ros prim es sembra més que el gruixat, però sobretot el cultiven els aficionats.

Es pot dir que és una varietat conservada? Sí, sobretot mentre hi hagi persones aficionades.

Des de quan la feis? De sempre, fa 4 generacions que el feim a la nostra família.

Superfície que cultivau: uns 500 m^2, per llavor.

Dades parcel·les: SIGPAC/Coordenades UTM/ Sistema de producció eco, convencional, integrada? Polígon 4, parcel·la 871 pel pebre ros gruixat, i parcel·la 831 pel ros prim, Sant Joan. Enguany he fet el ros gruixat en ecològic, i el prim en convencional, vaig rotant.

CALENDARI

Marc de plantació: 50 x 80-100 cm

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter												
Trasplantament												
Recol·lecció												
Recol·lecció de llavor												

USOS I CONEIXEMENTS TRADICIONALS

Consum humà: crua/cuita. El ros prim es menja cru en trempó, i el ros gruixat també es pot menjar per trempó i per acompanyar sopa. Cuit s'utilitza el ros gruixat madur, quan és vermell, per fregir i torrar.

Altres usos? Consum animal/usos medicinals/altres...

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES MORFOLÒGIQUES:

Mida del bulb: petit/mitjà/gran

Uniformitat forma bulbs? Homogènia/ variable/ molt variable

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Necessitats/característiques particulars del cultiu. Són exigents en aigua.

Conservació post collita: són uns pebres que s'han de collir i menjar ràpid.

Alguna varietat local/comercial similar? El pebre italià s'assembla de forma, però és molt diferent perquè el color és més fosc.

Similituds/Diferències en les característiques agronòmiques:

Precocitat precoç/mitjana/tardana

Resistència al fred alta/baixa

Tolerància a fongs/nematodes/virus

Resistència a fongs/nematodes/ virus

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.): no necessiten cap tipus de tutors.

Conservació: es conserva més el ros prim que el gruixat.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Sabor: dolç.

Textura: cruixent.

OBSERVACIONS:

CONSERVACIÓ (in situ/ex situ)

Com ho feis per seleccionar i mantenir la varietat? Intentam eliminar els pebres que no tenguin el tipus varietal descrit (llarg, 3 costats i acabats en punta).

Vos feis la llavor vosaltres mateixos? Sí.

Cicle per producció de llavors: quan el pebre està ben madur, vermell, feim l'extracció de llavor, l'assecam i després la guardam en càmera.

10.3. MEMÒRIA TÈCNICA DEL PEBRE ROS

1. Dades de la varietat local[1]

Família: Solònacies
Espècie: Capsicum
Varietat1: Pebre ros

Sinònim/s[2]: Pebre blanc, pebre tendra, pebre d'Oriola, pebre blanc de Sóller, pebre ros prim i pebre de Sant Jordi.

Nom científic: *Capsicum annum*

☐ Presència al llistat de varietats autòctones en risc d'erosió genètica
X Varietat inscrita al registre de varietats de conservació a la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

[1] Nom amb què es coneix i s'anomena la varietat.
[2] ***Només s'han d'indicar els sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa).***

2. Breu descripció de la varietat

És un pebre allargat, prim, en forma de tres caires, acabat en punta. Té la pell fina i de color verd clar. De gust suau i dolç i de textura cruixent. El pebre ros prim és molt apreciat per consum en verd, en trempó, arròs i sopa per acompanyar.

És molt productiu i resistent a malalties. És un cultiu exigent en aigua i en matèria orgànica, però l'aigua de reg no ha de tocar la tija. El pebre s'ha de collir i menjar en fresc, degut a la baixa conservació post collita.

No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2018 el cultiu de pebre a Mallorca va suposar 96 ha i 2.764 tones.

3. Origen o tradició de la varietat local

El pebre ros s'ha cultivat històricament per tot Mallorca així com se segueix cultivant. Ara bé, tal i com indica alguns dels seus noms, segurament un dels llocs on es produïa en major importància era als municipis de Sóller i de Sant Jordi.

4. Usos i coneixements tradicionals

- Consum humà: el pebre ros prim és molt apreciat per consum en verd, en trempó. I per acompanyar els plats d'arròs i sopa.

5. Observacions

El pebre ros i el pebre ros gruixat s'assemblen molt, però el pebre ros, que és més prim, és més cultivat i més consumit. Generalment el ros es consumeix verd, tendre, i el ros gruixat es consumeix vermell, madur, per torrar.

6. Conservació

Indicau la informació del tipus de conservació que es fa de la varietat.

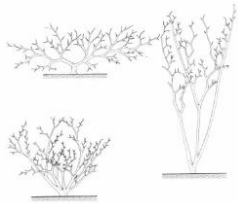
*Tipus de conservació (*in situ[1], ex situ[2]*)*	*Illa*	*Municipi*	*Referència SIGPAC: municipi / polígon / parcel·la / recinte*	*Adreça*	*Ubicat a: hort, camp experimental, camp comercial, hivernacle, etc.*	*Coordenades UTM (X, Y)*
Ex-situ	Mallorca	Porreres	43/9/9000/1	C/Veiet, 17	Banc de llavors de l'Associació de Varietats Locals	502.080'97 , 4.374.086'91
Ex-situ	Mallorca	Palma	40/24/39/2	C/Eusebi Estada, 145, Palma	Banc de Germoplasma de la Conselleria d'Agricultura....	471.221'55 , 4.382.220'11
Ex-situ	Mallorca	Sóller	61/4/9000/1	Ctra. Palma – Port de Sóller, km 30,5	Banc de llavors del Jardí Botànic de Sóller	475.078'62 , 4.401.682'34
In-situ	Mallorca	Porreres	43/9/542/1	Camí de sa Pedrera.	Viver comercial Ca na Justa	502.381'31 , 4.373.294'35
In-situ	Mallorca	Sant Joan	49/4/831/2	Ctra. Sant Joan – Vilafranca, Km 3.	Viver comercial Can Nicolau	504.201'84 , 4.380.068'92
In-situ	Mallorca	Son Sardina, Palma	40/17/13/7	Ctra.de Valldemossa, km. 8,6	Camp comercial, Sa Casa Pagesa, Antoni Feliu	470.352'39, 4.388.347'70
In-situ	Mallorca	Son Servera	62/18/7/1	Disseminat de Pula	Viver comercial Can Roseta	532.262'39, 4.387.862'85
In-situ	Mallorca	Cas Concos, Felanitx	22/40/81/1	S'aljub den Mel	Hort particular, Toni Suñer	509.542'15, 4.362.007'58

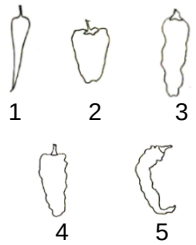
[1]Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes i dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals a l'entorn natural, on han desenvolupat les propietats específiques. Hi inclourem també la conservació *on farm*, en què els productors locals conserven i usen les varietats locals, a la zona d'origen i amb tècniques tradicionals.
[2]Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora de l'hàbitat natural (bancs de germoplasma, llavors, etc.), col·leccions vives, etc.

7. Caràcters morfològics de la varietat

Emplenau els descriptors morfològics de l'espècie que s'indiquen i aportau, si és possible, la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès i el nom i el nombre del descriptor utilitzat per a cada caràcter. En el cas de descriptors de tipus quantitatiu, indicau la mitjana i la desviació estàndard de la mesura. Els descriptors mínims a caracteritzar són els que duen el codi descriptor marcat amb un asterisc.

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
Planta					
1*	1	Pigmentació antociànica de	Absent Present	Present	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
		l'hipocòtil (plàntula)			
2	2	Tipus de creixement / port	Erecte Semierecte Postrat	Semierecte	 Observació quan el 50% de les plantes presenten fruits madurs
3*	4	Escurçament dels entrenusos	Absent Present	Present	Entrenús escurçat a la part superior
4*	10	Alçada de la planta (cm)	Molt baixa Baixa Mitjana Alta Molt alta	Mitjana 47,10 ± 6,17	< 25cm /molt baixa 25-45cm /baixa 46-65cm /mitjana 66-85cm / alta > 85cm /molt alta
Fulla					
~~5~~	~~11~~	~~Llargària de la fulla (cm)~~		~~Mitjana ± desviació estàndard~~	
6	19	Port del peduncle	Erecte Horitzontal Penjant	Horitzontal	
Inflorescència					
7*	20	Pigmentació antociànica a les anteres	Absent Present	Absent	
8	-	Color de la flor	Blanc Groc clar Groc Groc verdós Lila amb base blanca Blanca amb base lila Blanca amb marge lila Lila Altres (especificar)	Blanc	
Fruit					
9*	21	Color abans de la maduresa	Blanc verdós Groc Verd Porpra Altres (especificar)	Altres: verd clar	
10*	33	Color a la maduresa	Groc Verd Taronja Vermell Marró Altres (especificar)	Vermell	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
11	24	Port	Erecte Horitzontal Penjant	Penjant	
12*	25	Llargària (cm)		17,18 ± 1,67	
13*	26	Amplada (cm)		4,77 ± 0,35	
14*	28	Forma en secció longitudinal	Plana Circular Cordiforme Quadrada Rectangular Trapezoïdal Moderadament triangular Triangular estreta Forma de corn Altres (fanalet,...)	Moderadament triangular	
15	29	Forma en secció transversal	El·líptica Angular Circular	Angular	Mesurar a nivell de placenta
16*	27	Relació llargària/amplada	Molt petita Petita Mitjana Gran Molt gran	3,60 ± 0,28 Molt gran	
17*	31	Sinuositat del pericarpi excloent la part basal	Absent o molt dèbil Dèbil Mitjana Forta Molt forta	Mitjana	
18*	32	Textura de la superfície	Llisa o molt lleugerament rugosa Lleugerament rugosa Fortament rugosa	Lleugerament rugosa	
19	36	Cavitat peduncular	Absent Present	Absent	
20*	38	Forma de l'àpex	Molt aguda Aguda Arrodonida Enfonsada Molt enfonsada	Aguda	
21*	40	Nombre de lòculs	Dos Dos-tres Tres Tres-quatre Quatre o més	Tres-quatre	Cavitats resultants de tallar el fruit transversalment.
22*	41	Gruixa de la polpa (cm)		0,38 ± 0,10	
23	44	Calze: aspecte	Envolupant No envolupant	No envolupat	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
24*	45	Capsaïcina	Present Absent	Absent	
25	-	Pes del fruit (g)		80,91 ± 19,94	
Llavor					
26	-	Pes de 1000 llavors (g)		4,65	

Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat

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

8. Documentació visual

Adjuntau com a mínim cinc fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies digitals han de tenir cinc megapíxels com a mínim i estar en format jpg.

Fotografies obligatòries		*Nom que s'hauria de donar al fitxer*	*Indicau si s'adjunta la imatge en format digital*
1	Una fotografia de la planta	Fot_1_ pebre_ros.jpg	**X**
2	Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible	Fot_2_ pebre_ros.jpg	**X**
3	Una fotografia de detall del fruit o de la part comestible (amb el fons blanc o negre)	Fot_3_ pebre_ros.jpg	**X**
4	Una fotografia de detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons la plantilla model)	Fot_4_espècie_varietat.jpg	
5	Una fotografia del camp de cultiu	Fot_5_ pebre_ros.jpg	**X**
Fotografies opcionals		*Nom que s'hauria de donar al fitxer*	*Indicau si s'adjunta la imatge en format digital*
6	Una fotografia de detall de la secció transversal del fruit	Fot_6_ pebre_ros.jpg	**X**
7	Una fotografia de detall de la secció longitudinal del fruit	Fot_7_pebre_ros.jpg	**X**
8	Altres	Fot_(indicau el número)_espècie_varietat.jpg	

9. Varietats similars

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

Varietat local similar	*Similituds*	*Diferències*
Pebre ros gruixat	Color	Polpa més gruixada i usos. És de textura més dura.
Pebrera blanca	Color i forma	Varietat d'Eivissa, de polpa més gruixada
Citró de torrar	Forma	Varietat d'Eivissa, de polpa més gruixada
Pebrera banya de cabra blanca	Color	Forma, varietat d'Eivissa

Varietat comercial similar	*Similituds*	*Diferències*
Pebre ros prim híbrid	Forma i color.	És més primerenc i es fa dins l'hivernacle.
Pebre italià	Forma.	Color verd més obscur i de sabor més fort.

10. Acreditació de l'antiguitat del conreu

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu mínima de cinquanta anys a les Illes Balears mitjançant:

X Acreditació bibliogràfica.
☐ Acreditació d'un organisme administratiu

10.1 Acreditació bibliogràfica

Cites bibliogràfiques[4]

Cites bibliogràfiques
AMENGUAL, Lluís. *Sabores en peligro (y II).* [En línea] Diario de Mallorca: Medio Ambiente. Editora Balear, S.A., 2013. <https://www.diariodemallorca.es/medio-ambiente/2013/05/02/sabores-peligro-ii/842757.html> [Consulta: 31/01/2020]
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de Varietats Locals. Estiu 2014.* Mallorca: 2014.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL.* Mallorca: 2017.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern.* Mallorca: 2020.

BARCELÓ, Miguel. *Estudio agronómico de líneas de pimiento blanco cultivades bajo invernadero*. Memoria del Trabajo de Fin de Grado. Palma: Escuela Politécnica Superior, Universitat de les Illes Balears, 2018. Pàgina 19.
CONECT-E (Conocimiento ecològico tradicional). *Variedades tradicionales: Pebre ros (Mallorca).* [En línia]. 2020. <https://conecte.es/index.php/es/variedades/116-pebre-ros/imgs> [Consulta:31/01/2020]
DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals.* [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 27/01/2020]
GASTROTECA.CAT. *Productes: Pebre ros.* [En línia]. Generalitat de Catalunya, 2020. <http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/pebre-ros/> [Consulta: 27/01/2020]
RIBAGORDA, Pepe. *De las cosas del comer: El "Trampó mallorquín", un must como receta fresca de verano.* [En línia]. Megamedia, 2015. <http://www.delascosasdelcomer.com/2017/07/24/24488/> [Consulta: 31/01/2020]
SERRA SANSÓ, Miquel. *L'horticultura ecològica a Mallorca.* Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. Quaderns d'Agricultura 16. Pàgina 49. ISBN núm. 978-84-690-6761-1.
SOCIES FIOL, Aina. *Les varietats locals de les Illes Balears.* Quaderns de natura de les balears. pàgina 42. Palma: Edicions Documenta Balear 2013. ISBN núm. 978-84-15432-37-1.
SOCIES FIOL, Aina; MOSCARDÓ SÁEZ, Josep. "Quins pebrots!". *Revista Agrocultura, Secció Biodiversitat* [Manresa], núm. 40 Primavera 2010 (19 abril 2010), pàgines 26-28.
VVAA, *S'hort d'es pagès. Un hort a s'escola.* Col·lecció Nit de Sant Joan. Eivissa: Institut d'Estudis Eivissencs. Per alumnes d'EGB del Col·legi Públic de Santa Gertrudis. Pàgina 30. Premi de la nit de Sant Joan 1984. ISBN 84-00-06797-5.

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

La bibliografia s'ha de citar seguint les instruccions següents:

Llibres i altres monografies:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. *Títol*. Edició. Lloc: Editorial, any. Nombre de volums. (Col·lecció; núm.).
ISBN núm.

En el cas que sigui un capítol o una part:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. «Títol de la part de la monografia». A: Dades bibliogràfiques de l'obra completa. Pàgina en què comença-pàgina en què acaba.

ISBN núm.

Parts de publicacions periòdiques:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. «Títol de la part de la publicació periòdica». *Títol de la Publicació en Sèrie* [Lloc d'Edició-1; Lloc d'Edició-2], número del volum, número de l'exemplar (dia mes any), números de les pàgines en què apareix aquesta part.
ISBN núm. (opcional)

Publicacions electròniques:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. *Títol* [En línia]. Edició o versió. Lloc de publicació: editorial o distribuïdora, any de publicació. <adreça web> [Consulta: data de consulta]

10.2. Altres fonts documentals

S'adjunta la fitxa del pebre ros al registre de la "Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

11. Característiques agronòmiques

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

Indicau si les dades agronòmiques s'han obtingut:
X dels assajos de caracterització
X de les prospeccions

11.1 Calendari de sembra o plantació al lloc d'origen

Marc de plantació:	*Calendari mensual*											
50 x 80-100 cm	*G*	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**						
Transplantament				**X**	**X**	**X**	**X**	**X**				
Floració						**X**	**X**	**X**	**X**	**X**		
Recol·lecció							**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**

11.2 Característiques agronòmiques

Marcau amb una X les característiques agronòmiques que es coneguin (opcional):

Precocitat	x	Precoç	Especificau la varietat amb què es compara: pebre ros gruixat
		Mitjana	
		Tardana	

Resistència al fred		Més alta	Especificau la varietat amb què es compara:
	X	Més baixa	

Tolerància		Als fongs	Especificau el nom del fong:
	x	Als nematodes	Especificau el nom del nematode:
		Als virus	Especificau el nom del virus:

Resistència	x	Als fongs	Especificau el nom del fong:
		Als nematodes	Especificau el nom del nematode:
	x	Als virus	Especificau el nom del virus:

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.)	Especificau el maneig: En el cas de pebres per llavor en alguns casos es posa una estructura amb politjons i fils de ràfega per tal que els fruits no toquin el terra.

Altres observacions	El pebre ros prim es conserva millor que el pebre ros gruixat, pel fet de ser més consumit i més conegut.

12. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

Pautes de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar-ne i registrar-ne les característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie, a l'assaig hi ha d'haver una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població es determina segons el tipus de reproducció de l'espècie: si és al·lògama (molt variable) la població ha de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomanen poblacions grans, a fi que la descripció sigui fiable, i repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades i utilitzar la mitjana com a valor real.
- Es recomana fer les caracteritzacions en tants ambients com sigui possible, amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i s'hi ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre les plantes.
- Les plantes s'han de disposar en el camp de manera que no intercanviïn pol·len, a fi d'evitar que les poblacions perdin el 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.

12.1 Any de caracterització

Any: 2019

12.2 Localitats on s'han fet els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

Municipi	*Illa*	*Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort, etc.)*	*Coordenades UTM (X, Y)*	*Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc.)*
Sant Joan	Mallorca	Viver comercial	Polígon 4, parcel·la 831, recinte 2 X: 504.201'84 Y: 4.380.068'92	Convencional

12.3 Origen del material caracteritzat

Nom de la varietat	*Entitat recol·lectora*	*Data de recol·lecció*	*Origen de la mostra*
Pebre ros	Associació de Varietats Locals	01/08/2019	Sant Jordi, Palma, Mallorca

*Cal demanar a l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) si tenen referència de la varietat per incloure una mostra en el seu banc de germoplasma.

12.4 Nombre de plantes caracteritzades

Indicau el nombre de plantes caracteritzades (en el cas de l'ametller, cinc arbres com a mínim): 11

Indicau el nombre de fruits o parts comestibles observats per a la caracterització: 11

12.5 Disseny experimental

Indicau, si és possible:

- El marc de plantació (ha d'estar ben definit i mantenir-se constant durant tot l'assaig): 50 x 80 cm
- El nombre de repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició): 1
- El nombre d'assajos acabats: 1
- Altres dades que considereu importants:

13. Informació complementària que considereu d'interès

Adjuntau la informació complementària de què disposau sobre la varietat, com per exemple característiques organolèptiques, perfils sensorials, anàlisis moleculars, etc., i qualsevol altra documentació que considereu d'interès.

10.4. MEMÒRIA TÈCNICA DEL PEBRE ROS GRUIXAT

1. Dades de la varietat local[1]

Família: Solònacies
Espècie: Capsicum
Varietat1: Pebre ros gruixat

Sinònim/s[2]: Pebre ros gruixat, pebre ros de Muro.

Nom científic: Capsicum annum

☐ Presència al llistat de varietats autòctones en risc d'erosió genètica
X? Varietat inscrita al registre de varietats de conservació a la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

[1] Nom amb què es coneix i s'anomena la varietat.
[2] ***Només s'han d'indicar els sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa).***

2. Breu descripció de la varietat

És un pebre allargat, en forma de tres caires, acabat en punta. Té la pell gruixada i de color verd clar. Té més polpa que el pebre ros. De gust suau i dolç, de textura un poc dura. S'utilitza sobretot cuinat, quan és madur, per fregir, torrar i fer-ne confitura. En verd es pot consumir tan fresc com cuinat, amb trempó i com a acompanyament o per fregir i torrar.

És molt productiu, excepte si es deixa per vermell a la planta; així produeix menys. És un cultiu exigent en aigua i en matèria orgànica, però l'aigua de reg no ha de tocar la tija. Antigament es feia emprivada només per tirar als solcs dels pebrers. Té baixa conservació post collita.

El ros gruixat és més poc conegut i menys comú que el pebre ros. Així i tot, encara es cultiva, sobretot per autoconsum o a petits horts. És més comú a la zona de Campos i de Muro. No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2018 el cultiu de pebre a Mallorca va suposar 96 ha i 2.764 tones.

3. Origen o tradició de la varietat local

El pebre ros gruixat s'ha cultivat històricament per tot Mallorca així com se segueix cultivant. Ara bé, tal i com indica el seu nom segurament un dels llocs on es produïa en major importància era al municipi de Muro.

4. Usos i coneixements tradicionals

- Consum humà: el pebre ros gruixat és més utilitzat per consumir-se en vermell degut a tenir la pell més gruixada, per això s'utilitza més fregit i torrant. Però també és consumit en verd per a trempó i per acompanyar els plats d'arròs i sopa.

5. Observacions

El pebre ros i el pebre ros gruixat s'assemblen molt, però el pebre ros, que és més prim, és més cultivat i més consumit. Generalment el ros es consumeix tendre i el ros gruixat es consumeix madur, en ser vermell, per torrar.

6. Conservació

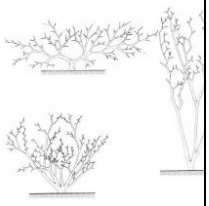
Indicau la informació del tipus de conservació que es fa de la varietat.

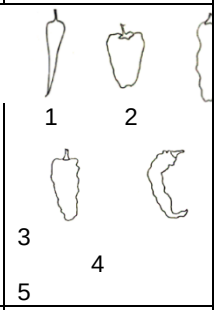
*Tipus de conservació (*in situ[1], ex situ[2]*)*	*Illa*	*Municipi*	*Referència SIGPAC: municipi / polígon / parcel·la / recinte*	*Adreça*	*Ubicat a: hort, camp experimental, camp comercial, hivernacle, etc.*	*Coordenades UTM (X, Y)*
Ex-situ	Mallorca	Porreres	43/9/9000/1	C/Veiet, 17	Banc de llavors de l'Associació de Varietats Locals	502.080'97 , 4.374.086'91
Ex-situ	Mallorca	Palma	40/24/39/2	C/Eusebi Estada, 145, Palma	Banc de Germoplasma de la Conselleria d'Agricultura....	471.221'55 , 4.382.220'11
Ex-situ	Mallorca	Sóller	61/4/9000/1	Ctra. Palma – Port de Sóller, km 30,5	Banc de llavors del Jardí Botànic de Sóller	475.078'62 , 4.401.682'34
In-situ	Mallorca	Porreres	43/9/542/1	Camí de sa Pedrera.	Viver comercial Ca na Justa	502.381'31 , 4.373.294'35
In-situ	Mallorca	Sant Joan	49/4/871/1	Ctra. Sant Joan – Vilafranca, Km 3.	Viver comercial Can Nicolau	504.259'54 , 4.379.890'18
In-situ	Mallorca	Son Sardina, Palma	40/17/13/7	Ctra.de Valldemossa, km. 8,6	Camp comercial, Sa Casa Pagesa, Antoni Feliu	470.352'39, 4.388.347'70

[1]Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes i dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals a l'entorn natural, on han desenvolupat les propietats específiques. Hi inclourem també la conservació *on farm*, en què els productors locals conserven i usen les varietats locals, a la zona d'origen i amb tècniques tradicionals.
[2]Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora de l'hàbitat natural (bancs de germoplasma, llavors, etc.), col·leccions vives, etc.

7. Caràcters morfològics de la varietat

Emplenau els descriptors morfològics de l'espècie que s'indiquen i aportau, si és possible, la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès i el nom i el nombre del descriptor utilitzat per a cada caràcter. En el cas de descriptors de tipus quantitatiu, indicau la mitjana i la desviació estàndard de la mesura. Els descriptors mínims a caracteritzar són els que duen el codi descriptor marcat amb un asterisc.

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
Planta					
1*	1	Pigmentació antociànica de l'hipocòtil (plàntula)	Absent Present	Present	
2	2	Tipus de creixement / port	Erecte Semierecte Postrat	Semierecte	 Observació quan el 50% de les plantes presenten fruits madurs
3*	4	Escurçament dels entrenusos	Absent Present	Present	Entrenús escurçat a la part superior
4*	10	Alçada de la planta (cm)	Molt baixa Baixa Mitjana Alta Molt alta	Mitjana 50,88 ± 4,70	< 25cm /molt baixa 25-45cm /baixa 46-65cm /mitjana 66-85cm / alta > 85cm /molt alta
Fulla					
~~5~~	~~11~~	~~Llargària de la fulla (cm)~~		~~Mitjana ± desviació estàndard~~	
6	19	Port del peduncle	Erecte Horitzontal Penjant	Horitzontal	
Inflorescència					
7*	20	Pigmentació antociànica a les anteres	Absent Present	Absent	
8	-	Color de la flor	Blanc Groc clar Groc Groc verdós Lila amb base blanca Blanca amb base lila Blanca amb marge lila Lila Altres (especificar)	Blanc	
Fruit					

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
9*	21	Color abans de la maduresa	Blanc verdós Groc Verd Porpra Altres (especificar)	Altres: Verd clar	
10*	33	Color a la maduresa	Groc Verd Taronja Vermell Marró Altres (especificar)	Vermell	
11	24	Port	Erecte Horitzontal Penjant	Penjant	
12*	25	Llargària (cm)		16,68 ± 2,44	
13*	26	Amplada (cm)		4,93 ± 0,55	
14*	28	Forma en secció longitudinal	Plana Circular Cordiforme Quadrada Rectangular Trapezoïdal Moderadament triangular Triangular estreta Forma de corn Altres (fanalet,...)	Moderadament triangular	
15	29	Forma en secció transversal	El·líptica Angular Circular	El·líptica	Mesurar a nivell de placenta
16*	27	Relació llargària/amplada	Molt petita Petita Mitjana Gran Molt gran	3,42 ± 0,58 Molt gran	
17*	31	Sinuositat del pericarpi excloent la part basal	Absent o molt dèbil Dèbil Mitjana Forta Molt forta	Mitjana	
18*	32	Textura de la superfície	Llisa o molt lleugerament rugosa Lleugerament rugosa Fortament rugosa	Lleugerament rugosa	
19	36	Cavitat peduncular	Absent	Absent	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
			Present		
20*	38	Forma de l'àpex	Molt aguda Aguda Arrodonida Enfonsada Molt enfonsada	Aguda	
21*	40	Nombre de lòculs	Dos Dos-tres Tres Tres-quatre Quatre o més	Tres-quatre	Cavitats resultants de tallar el fruit transversalment.
22*	41	Gruixa de la polpa (cm)		0,76 ± 0,05	
23	44	Calze: aspecte	Envolupant No envolupant	No envolupant	
24*	45	Capsaïcina	Present Absent	Absent	
25	-	Pes del fruit (g)		88,18 ± 22,28	
Llavor					
26	-	Pes de 1000 llavors (g)		7,75	

Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat

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

8. Documentació visual

Adjuntau com a mínim cinc fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies digitals han de tenir cinc megapíxels com a mínim i estar en format jpg.

Fotografies obligatòries		*Nom que s'hauria de donar al fitxer*	*Indicau si s'adjunta la imatge en format digital*
1	Una fotografia de la planta	Fot_1_pebre_ros_gruixat.jpg	**X**
2	Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible	Fot_2_ pebre_ros_gruixat.jpg	**X**
3	Una fotografia de detall del fruit o de la part comestible (amb el fons blanc o negre)	Fot_3_ pebre_ros_gruixat.jpg	**X**
4	Una fotografia de detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons la plantilla model)	Fot_4_espècie_varietat.jpg	
5	Una fotografia del camp de cultiu	Fot_5_espècie_varietat.jpg	
Fotografies opcionals		*Nom que s'hauria de donar al fitxer*	*Indicau si s'adjunta la*

			imatge en format digital
6	Una fotografia de detall de la secció transversal del fruit	Fot_ 6_pebre_ros_gruixat.jpg	**X**
7	Una fotografia de detall de la secció longitudinal del fruit	Fot_7_ pebre_ros_gruixat.jpg	**X**
8	Altres: Una fotografia de detall del fruit o part comestible madur, vermell (amb el fons blanc o negre)	Fot_8_ pebre_ros_gruixat.jpg	**X**
9	Altres: Una fotografia de detall de la secció transversal del fruit madur, vermell	Fot_9_ pebre_ros_gruixat.jpg	**X**

9. Varietats similars

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

Varietat local similar	*Similituds*	*Diferències*
Pebre ros	Color	Polpa més prima, i usos. És de textura més cruixent i fina
Pebrera blanca	Color i forma	Varietat d'Eivissa
Citró de torrar	Forma i usos	Varietat d'Eivissa
Pebrera banya de cabra blanca	Color	Forma i usos, varietat d'Eivissa

Varietat comercial similar	*Similituds*	*Diferències*
Pebre ros prim híbrid	Forma i color.	Polpa més prima, usos i és més primerenc i es fa dins l'hivernacle
Pebre italià	Forma.	Color verd més obscur i de sabor més fort.

10. Acreditació de l'antiguitat del conreu

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu mínima de cinquanta anys a les Illes Balears mitjançant:

X Acreditació bibliogràfica.
☐ Acreditació d'un organisme administratiu.

10.1 Acreditació bibliogràfica

Cites bibliogràfiques[4]

Cites bibliogràfiques
AMENGUAL, Lluís. *Sabores en peligro (y II).* [En línea] Diario de Mallorca: Medio Ambiente. Editora Balear, S.A., 2013. <https://www.diariodemallorca.es/medio-ambiente/2013/05/02/sabores-peligro-ii/842757.html> [Consulta: 31/01/2020]

ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de Varietats Locals. Estiu 2014.* Mallorca: 2014.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL.* Mallorca: 2017.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern.* Mallorca: 2020.
DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals.* [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 27/01/2020]
GASTROTECA.CAT. *Productes: Pebre ros.* [En línia]. Generalitat de Catalunya, 2020. <http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/pebre-ros/> [Consulta: 27/01/2020]
SERRA SANSÓ, Miquel. *L'horticultura ecològica a Mallorca.* Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. Quaderns d'Agricultura 16. Pàgina 56. ISBN núm. 978-84-690-6761-1.
SOCIES FIOL, Aina. *Les varietats locals de les Illes Balears.* Quaderns de natura de les balears. Pàgina 42. Palma: Edicions Documenta Balear 2013. ISBN núm. 978-84-15432-37-1.
SOCIES FIOL, Aina; MOSCARDÓ SÁEZ, Josep. "Quins pebrots!". *Revista Agrocultura, Secció Biodiversitat* [Manresa], núm. 40 Primavera 2010 (19 abril 2010), pàgines 26-28.
VVAA, *S'hort d'es pagès. Un hort a s'escola.* Col·lecció Nit de Sant Joan. Eivissa: Institut d'Estudis Eivissencs. Per alumnes d'EGB del Col·legi Públic de Santa Gertrudis. Pàgina 30. Premi de la nit de Sant Joan 1984. ISBN 84-00-06797-5.

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

La bibliografia s'ha de citar seguint les instruccions següents:

Llibres i altres monografies:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. *Títol*. Edició. Lloc: Editorial, any. Nombre de volums. (Col·lecció; núm.).
ISBN núm.

En el cas que sigui un capítol o una part:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. «Títol de la part de la monografia». A: Dades bibliogràfiques de l'obra completa. Pàgina en què comença-pàgina en què acaba.
ISBN núm.

Parts de publicacions periòdiques:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. «Títol de la part de la publicació periòdica». *Títol de la Publicació en Sèrie* [Lloc d'Edició-1; Lloc d'Edició-2], número del volum, número de l'exemplar (dia mes any), números de les pàgines en què apareix aquesta part.
ISBN núm. (opcional)

Publicacions electròniques:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. *Títol* [En línia]. Edició o versió. Lloc de publicació: editorial o distribuïdora, any de publicació.
<adreça web> [Consulta: data de consulta]

10.2. Altres fonts documentals

S'adjunta la fitxa del pebre ros al registre de la "Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

11. Característiques agronòmiques

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

Indicau si les dades agronòmiques s'han obtingut:
X dels assajos de caracterització
X de les prospeccions

11.1 Calendari de sembra o plantació al lloc d'origen

Marc de plantació:	*Calendari mensual*											
50 x 80-100 cm	*G*	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**						
Transplantament				**x**	**x**	**x**	**x**	**x**				
Floració						**x**	**x**	**x**	**x**	**x**		
Recol·lecció							**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**

11.2 Característiques agronòmiques

Marcau amb una X les característiques agronòmiques que es coneguin (opcional):

Precocitat		Precoç	Especificau la varietat amb què es compara: pebre ros (o ros prim)
	x	Mitjana	
		Tardana	

Resistència al fred		Més alta	Especificau la varietat amb què es compara:
	x	Més baixa	

Tolerància		Als fongs	Especificau el nom del fong:
	x	Als nematodes	Especificau el nom del nematode:
		Als virus	Especificau el nom del virus:

Resistència	x	Als fongs	Especificau el nom del fong:
		Als nematodes	Especificau el nom del nematode:
	x	Als virus	Especificau el nom del virus:

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.)	Especificau el maneig: En el cas de pebres per llavor en alguns casos es posa una estructura amb politjons i fils de ràfega per tal que els fruits no toquin el terra.

Altres observacions	És menys conegut, consumit i conservat que la varietat de pebre ros.

12. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

Pautes de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar-ne i registrar-ne les característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie, a l'assaig hi ha d'haver una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població es determina segons el tipus de reproducció de l'espècie: si és al·lògama (molt variable) la població ha de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomanen poblacions grans, a fi que la descripció sigui fiable, i repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades i utilitzar la mitjana com a valor real.
- Es recomana fer les caracteritzacions en tants ambients com sigui possible, amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i s'hi ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre les plantes.
- Les plantes s'han de disposar en el camp de manera que no intercanviïn pol·len, a fi d'evitar que les poblacions perdin el 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.

12.1 Any de caracterització

Any: 2019

12.2 Localitats on s'han fet els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

Municipi	*Illa*	*Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort, etc.)*	*Coordenades UTM (X, Y)*	*Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc.)*
Sant Joan	Mallorca	Viver comercial	Polígon 4, parcel·la 871, recinte 1 X: 504.259'54 Y: 4.379.890'18	Ecològica

12.3 Origen del material caracteritzat

Nom de la varietat	*Entitat recol·lectora*	*Data de recol·lecció*	*Origen de la mostra*

Pebre ros gruixat	Associació de Varietats Locals	10/07/2019	Muro, Mallorca

*Cal demanar a l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) si tenen referència de la varietat per incloure una mostra en el seu banc de germoplasma.

12.4 Nombre de plantes caracteritzades

Indicau el nombre de plantes caracteritzades (en el cas de l'ametller, cinc arbres com a mínim): 11

Indicau el nombre de fruits o parts comestibles observats per a la caracterització: 11

12.5 Disseny experimental

Indicau, si és possible:

- El marc de plantació (ha d'estar ben definit i mantenir-se constant durant tot l'assaig): 50 x 80 cm
- El nombre de repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició): 1
- El nombre d'assajos acabats: 1
- Altres dades que considereu importants:

13. Informació complementària que considereu d'interès

Adjuntau la informació complementària de què disposau sobre la varietat, com per exemple característiques organolèptiques, perfils sensorials, anàlisis moleculars, etc., i qualsevol altra documentació que considereu d'interès.

10.5. MEMÒRIA TÈCNICA DE LA CEBA BLANCA MALLORQUINA

1. Dades de la varietat local

Família: Liliàcies
Espècie: Allium
Varietat1: Ceba blanca mallorquina

Sinònim/s2: Ceba mallorquina, ceba de Sant Joan, ceba rossa, ceba blanca de Sant Joan, ceba blanca Santjoanera

Nom científic: *Allium cepa*

☐ Presència al llistat de varietats autòctones en risc d'erosió genètica
X Varietat inscrita al registre de varietats de conservació a la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV). Varietat de conservació.

[1] Nom amb què es coneix i s'anomena la varietat. El nom de la varietat local s'ha d'escriure amb minúscula inicial, sense cometes ni cursives. Excepció: es manté la majúscula en el cas que s'escrigui en majúscules en qualsevol context (per exemple: noms de llocs, de sants, etc.).
[2] ***Només s'han d'indicar els sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa).***

2. Breu descripció de la varietat

És una ceba blanca, grossa, i plana, de forma discoïdal.
És dolça, ideal per menjar crua. Boníssima pel trempó. També es pot menjar cuita, és molt fluixa, i fa molta aigua, però bona i es fon a la boca. A l'hora de cuinar, sempre va bé que el capoll no estigui endinsat.

És una ceba de molt poca durada, de mala conservació. Se perd molt ràpid després de ser collides (*Aspergillus niger*, podridura negra). Si se fan a la seca i primerenques pentura no lis pega tant de mal post-collita, però si són regades sempre n'hi pega. Per devers Tots Sants queden les darreres, se conserva màxim uns 4 mesos. A més, és ideal per fer grells.

No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2018 el cultiu de ceba a Mallorca va suposar 118 ha i 4.069 tones; els grells de ceba suposaren 24 ha i 471 tones. Segons alguns productors, actualment la ceba blanca mallorquina no es cultiva tant com fa uns anys; comercialment es sol fer a Sant Joan, Petra i Montuïri, perquè hi ha terra vermella. Uns dels majors productors fan unes 20 quarterades a Sant Joan, i en cullen uns 3000 kg a la setmana. De totes maneres, es poden trobar horts particulars amb petites produccions d'auto-consum arreu de Mallorca.

3. Origen o tradició de la varietat local

Alguns productors actuals fa més de 50 anys que la cultiven, i els seus padrins ja ho feien. Des de fa molts d'anys n'hi ha hagut a Mallorca; és la ceba mallorquina de tota la vida. Els pobles que sembraven més ceba blanca són: Sant Joan, Montuïri, Vilafranca, i un poc Petra.

4. Usos i coneixements tradicionals

- Consum humà: Tant crua com cuita; crua no cou gens, i cuinada es fon. Per fer trempó, conill amb ceba, sofregits, etc. Els grells també es consumeixen cuits.
- Usos medicinals: ceba crua pel constipat, tallada damunt la tauleta de nit per millorar la respiració.

5. Observacions

No li agrada que la facin en un terreny on abans n'hi ha hagut. Alguns productors feien una rotació de 15 anys sense passar pel mateix camp. Llogaven parcel·les on s'hi feia cereals, i entre cultius hi feien la ceba.
És un cultiu que al Pla de Mallorca es fa a la seca, i si plou els bulbs es poden fer molt grans.

6. Conservació

Indicau la informació del tipus de conservació que es fa de la varietat.

*Tipus de conservació (*in situ[1], ex situ[2]*)*	*Illa*	*Municipi*	*Referència SIGPAC: municipi / polígon / parcel·la / recinte*	*Adreça*	*Ubicat a: hort, camp experimental, camp comercial, hivernacle, etc.*	*Coordenades UTM (X, Y)*
Ex-situ	Mallorca	Porreres	43/9/9000/1	C/ d'en Veiet, 17	Banc de llavors de l'Associació de Varietats Locals	502.080'97 , 4.374.086'91
Ex-situ	Mallorca	Palma	40/24/39/2	C/Eusebi Estada, 145, Palma	Banc de Germoplasma de la Conselleria d'Agricultura....	471.221'55 , 4.382.220'11
Ex-situ	Mallorca	Sóller	61/4/9000/1	Ctra. Palma – Port de Sóller, km 30,5	Banc de llavors del Jardí Botànic de Sóller	475.078'62 , 4.401.682'34
In-situ	Mallorca	Porreres	43/9/542/1	Camí de sa Pedrera.	Viver comercial Ca na Justa	502.381'31 , 4.373.294'35
In-situ	Mallorca	Sant Joan	49/4/617/1	Ctra. Sant Joan – Vilafranca, Km 3.	Viver comercial Can Nicolau	504.338'86 , 4.380.198'69
In-situ	Mallorca	Son Sardina, Palma	40/17/13/7	Ctra.de Valldemossa, km. 8,6	Camp comercial, Sa Casa Pagesa, Antoni Feliu	470.352'39, 4.388.347'70
In-situ	Mallorca	Binissalem	8/11/129/1	Disseminat polígon 11, 129	Hort particular, Jaume Martorell Vaquer	488.722'83 , 4.391.400'91
In-situ	Mallorca	Sant Joan	49/1/117/1	Hort Son Roig	Camp comercial, Francisca Mieres	501.925'66, 4.384.002'54

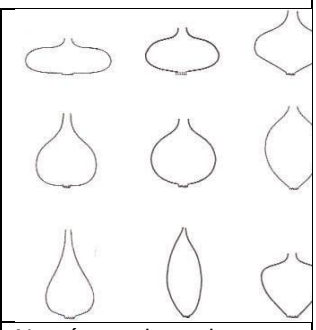
Tipus de conservació (in situ[1], ex situ[2])	*Illa*	*Municipi*	*Referència SIGPAC: municipi / polígon / parcel·la / recinte*	*Adreça*	*Ubicat a: hort, camp experimental, camp comercial, hivernacle, etc.*	*Coordenades UTM (X, Y)*
In-situ	Mallorca	Petra	41/3/388/8	Son Maimó de Petra, Son Baró	Camp comercial, Miquel Vidal Llanera	505.974'03 4.385.246'35
In-situ	Mallorca	Montuïri	38/13/363/5	Son Ripoll, disseminat polígon 13, 363	Hort particular, Joan Garcies	499.137'09, 4.377.482'51

[1]Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes i dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals a l'entorn natural, on han desenvolupat les propietats específiques. Hi inclourem també la conservació *on farm*, en què els productors locals conserven i usen les varietats locals, a la zona d'origen i amb tècniques tradicionals.
[2]Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora de l'hàbitat natural (bancs de germoplasma, llavors, etc.), col·leccions vives, etc.

7. Caràcters morfològics de la varietat

Emplenau els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a l'IPGRI (apartat 7 de caracterització de la planta) i aportau, si és possible, la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès i el nom i el nombre del descriptor utilitzat per a cada caràcter. En el cas de descriptors de tipus quantitatiu, indicau la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
Planta					
1*	1	Nombre de fulles per pseudotija	Baix Mig Alt	9,30 ± 2,31	
2*	-	Color de la fulla	Verd clar Verd groguenc Verd Verd grisós Verd fosc Verd blavós Verd porpra Altres	Verd groguenc	En plantes completament desenvolupades.
3	6	Longitud de la fulla (cm)		47,05 ± 10,52	Longitud mitjana de la fulla més llarga de 5-10 plantes completament desenvolupades
4	-	Amplada de la fulla (cm)	Estreta Intermèdia Ampla	3,30 ± 0,64	Amplada màxima de la fulla més llarga de 5-10 plantes completament desenvolupades (aplanau les fulles cilíndriques per mesurar-les més fàcilment)

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
5	2	Port del fullatge	Postrat (horitzontal) Intermedi Erecte	Erecte	
~~6~~	~~3~~	~~Encerament del limbe~~	~~Escàs~~ ~~Intermedi~~ ~~Fort~~	~~Triau un dels valors~~	
Bulb					
7*	18	Forma dels bulbs madurs secs	Aplatada Plana esfèrica Romboïdal Ovada ampla Esfèrica El·líptica ampla Ovalada allargada Fusiforme Obovada ampla Altres	Romboïdal	
8*	12.1	Mida dels bulbs	Petit Mitjà Gran	Gran	Només en el cas de cebes.
~~9*~~	~~12.2~~	~~Mida dels bulbils~~	~~Petit~~ ~~Mitjà~~ ~~Gran~~	~~Triau un dels valors~~ ~~Mitjana:~~ ~~Desviació estàndard:~~	~~Només en el cas d'escalunyes.~~
10	15	Índex de la forma del bulb (cm)		0,81 ± 0,07	Relació entre l'alçada del bulb i el diàmetre
11	-	Uniformitat de la forma dels bulbs	Homogènia Variable Molt variable	Homogènia	
12	22	Espessor de la pell del bulb	Fina Intermèdia Gruixuda	Intermèdia	En bulbs recol·lectats de pell seca
13	-	Color de la polpa del bulb	Blanc Crema Verd/blanc Violeta/blanc Altres	Blanca	
14*	23	Color de fons de la pell seca	Blanca Gris Verd Groc Marró Rosa Vermell	Blanca	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
15*	25	Matís del color de la pell seca	Absent Gris Verd Groc Marró Rosat Vermellós Porpra	Marró	
16*	27	Nombre de punts vegetatius per quilogram	Molt petit Petit Mitjà Alt	Mitjà	
17*	28	Contingut de matèria seca	Molt baix Baix Mitjà Alt	8,48 ± 2,96 ºBrix	
18*	10	Tendència a separar-se en bulbils (amb pell seca al voltant de cada bulbil)	Absent o molt feble Feble Mitjana Forta Molt forta	Absent o molt feble	
19*	11	Grau de separació entre bulbils (amb pell seca al voltant de cada bulbil)	Absent o molt feble Feble Mitjana Forta Molt forta	Feble	
20	-	Nombre de bulbils	Un Dos-tres Més de tres	Més de tres	
Flor					
21	29 -31	Tendència a la floració	Absent o molt feble Feble Mitjana Forta Molt forta		Depèn de quan s'ha fet el planter. Si està fet dins la primera quinzena d'octubre no té tendència a florir abans d'hora
Llavor					
22	-	Pes de mil llavors (g)		3,03	
Altres					
23*	33-34	Època maduresa de collita	Molt primerenca Primerenca Mitjana Tardana Molt tardana	Mitjana	

Número de descriptor	*Codi descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
24*	36	Esterilitat masculina	Absent o molt feble Feble Forta	Absent o molt feble	Incapacitat de produir pol·len fèrtil. En varietats locals sempre serà absent.

Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat

Número	*Codi de descriptor UPOV*	*Nom del descriptor*	*Nivell d'expressió*	*Resultat de l'expressió*	*Observacions*
22	35	Durada de la grillada en l'emmagatzematge	Nombre de setmanes que es conserven els bulbs fins a la grillada	11,4 ± 3,33	S'han exclòs els bulbs danyats. Els bulbs s'han emmagatzemat en una sala en condicions de baixa humitat, bona ventilació, foscor i temperatura semblant a la temperatura ambient. S'han emmagatzemat al voltant de 20 bulbs.

8. Documentació visual

Adjuntau com a mínim cinc fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies digitals han de tenir cinc megapíxels com a mínim i estar en format jpg.

Fotografies obligatòries		*Nom que s'hauria de donar al fitxer*	*Indicau si s'adjunta la imatge en format digital*
1	Una fotografia de la planta	Fot_1_ceba_blanca_mallorquina.jpg	**X**
2	Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible	Fot_2_ ceba_blanca_mallorquina.jpg	**X**
3	Una fotografia de detall del fruit o de la part comestible (amb el fons blanc o negre)	Fot_3_ ceba_blanca_mallorquina.jpg	**X**
4	Una fotografia de detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons la plantilla model)	Fot_4_espècie_varietat.jpg	☐
5	Una fotografia del camp de cultiu	Fot_5_ ceba_blanca_mallorquina.jpg	**X**
Fotografies opcionals		*Nom que s'hauria de donar al fitxer*	*Indicau si s'adjunta la*

			imatge en format digital
6	Una fotografia de detall de la secció transversal del fruit	Fot_6_espècie_varietat.jpg	☐
7	Una fotografia de detall de la secció longitudinal del fruit	Fot_7_ ceba_blanca_mallorquina.jpg	**X**
8	Altres	Fot_(indicau el número)_espècie_varietat.jpg	☐

9. Varietats similars

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

Varietat local similar	*Similituds*	*Diferències*
Una ceba blanca catalana que la fan passar per ceba mallorquina.	Color	És més rodona
Rossa		No es fon tant al cuinar-la però té millor conservació post-collita
Ceba blanca de Menorca	Color i calendari de cultiu	Forma, varietat de Menorca

Varietat comercial similar	*Similituds*	*Diferències*
Babosa i manquelina		Són més primerenques i amb millor conservació post-collita
Una "forastera" que fan a Sa Pobla		És més tardana i se conserva millor post-collita

10. Acreditació de l'antiguitat del conreu

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu mínima de cinquanta anys a les Illes Balears mitjançant:

X Acreditació bibliogràfica.
☐ Acreditació d'un organisme administratiu.

10.1 Acreditació bibliogràfica

Cites bibliogràfiques[4]

Cites bibliogràfiques
ALPERA, Lluís. *Sobre poetes valencians i altres escrits*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004. Volum III. ISBN núm. 84-8415-655-9.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de Varietats Locals. Estiu 2014.* Mallorca: 2014.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL.* Mallorca: 2016.

ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL.* Mallorca: 2019.
ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern.* Mallorca: 2020.
CONECT-E (Conocimiento ecològico tradicional). *Variedades tradicionales: Ceba blanca (Mallorca).* [En línia]. 2020. <https://conecte.es/index.php/es/variedades/94-ceba-blanca/descripcion> [Consulta:31/01/2020]
DE BORJA MOLL, Francesc. *Versos de la ceba*. Edició d'obsequi. Palma: Moll, 1971. Pàgina 17-18, 47. Consultat a biblioteca Son Lledó (UIB) [MAS849.915MOL – GAY849.915MOL], exclòs de préstec.
DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals.* [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 27/01/2020]
NICOLAU, Melcion. *Escrits d'un pagès.* Palma: Edicions Documenta Balear, 2002. Col·lecció Menjavents. Pàgina 134. ISBN núm. 84-95694-25-5.
RIBAGORDA, Pepe. *De las cosas del comer: El "Trampó mallorquín", un must como receta fresca de verano.* [En línia]. Megamedia, 2015. <http://www.delascosasdelcomer.com/2017/07/24/24488/> [Consulta: 31/01/2020]
SERRA SANSÓ, Miquel. *L'horticultura ecològica a Mallorca.* Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. Quaderns d'Agricultura 16. Pàgina 56. ISBN núm. 978-84-690-6761-1.

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

Llibres i altres monografies:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. *Títol*. Edició. Lloc: Editorial, any. Nombre de volums. (Col·lecció; núm.).
ISBN núm.

En el cas que sigui un capítol o una part:

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. «Títol de la part de la monografia». A: Dades bibliogràfiques de l'obra completa. Pàgina en què comença-pàgina en què acaba.
ISBN núm.

Parts de publicacions periòdiques

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. «Títol de la part de la publicació periòdica». *Títol de la Publicació en Sèrie* [Lloc d'Edició-1; Lloc d'Edició-2], número del volum, número de l'exemplar (dia mes any), números de les pàgines en què apareix aquesta part.
ISBN núm. (opcional)

Publicacions electròniques

COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar; COGNOM, Nom sense abreujar. *Títol* [En línia]. Edició o versió. Lloc de publicació: editorial o distribuïdora, any de publicació.
<adreça web> [Consulta: data de consulta]

10.2 Altres fonts documentals

Adjuntau els documents que ho acrediten.

11. Característiques agronòmiques

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

Indicau si les dades agronòmiques s'han obtingut:
X dels assajos de caracterització
X de les prospeccions

11.1 Calendari de sembra o plantació al lloc d'origen

Marc de plantació: 10 x 40 cm , 50 x 12,5 cm , 80 x 5 cm... en funció de si és a la seca o en reguiu, i de la mida del bulb desitjada.

Calendari mensual

	G	*F*	*M*	*A*	*M*	*J*	*J*	*A*	*S*	*O*	*N*	*D*
Sembra al sòl												
Planter	X										X	X
Transplantament	X	X	X	X								X
Recol·lecció					X	X	X	X	X			

11.2 Característiques agronòmiques

Marcau amb una X les característiques agronòmiques que es coneguin:

Precocitat	☐	Precoç	Especificau la varietat amb què es compara: Comparat amb les primerenques com la babosa, que se recol·lecta al maig, i amb les tardanes com la valenciana tardana o la vermella, la ceba mallorquina és de precocitat mitjana (juliol).
	X	Mitjana	
	☐	Tardana	

Resistència al fred	x	Més alta	

	☐	Més baixa	Especificau la varietat amb què es compara: depèn més de quan es fa la sembra que de la varietat.

Tolerància	☐	Als fongs	Especificau el nom del fong: Míldiu i cendrada. Tampoc tolera l'excés d'humitat.
	☐	Als nematodes	Especificau el nom del nematode:
	☐	Als virus	Especificau el nom del virus:

Resistència	☐	Als fongs	Especificau el nom del fong:
	☐	Als nematodes	Especificau el nom del nematode:
	☐	Als virus	Especificau el nom del virus:

Maneig (tutors, malles d'ombreig, recalçat, etc.)	Especificau el maneig: En principi no necessita maneig específic, però convé haver preparat bé el terreny i no sembrar-les molt profundes perquè se puguin arrencar bé. Els grells s'entrecaven i també es poden recalçar, i es solen sembrar més profunds. Les finques que fan la ceba a la seca tenen menys problemes sanitaris.

Altres observacions	Poden tenir tendència a trompar si es planten abans del gener.

12. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

Pautes de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar-ne i registrar-ne les característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie, a l'assaig hi ha d'haver una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població es determina segons el tipus de reproducció de l'espècie: si és al·lògama (molt variable) la població ha de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomanen poblacions grans, a fi que la descripció sigui fiable, i repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades i utilitzar la mitjana com a valor real.
- Es recomana fer les caracteritzacions en tants ambients com sigui possible, amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i s'hi ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre les plantes.
- Les plantes s'han de disposar en el camp de manera que no intercanviïn pol·len, a fi d'evitar que les poblacions perdin el 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.

12.1 Any de caracterització

Any: 2019 – 2020

12.2 Localitats on s'han fet els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

Municipi	*Illa*	*Ubicació de l'assaig (camp experimental,*	*Coordenades UTM (X, Y)*	*Sistema de producció (convencional,*

		camp convencional, hort, etc.)		*integrada, ecològica, etc.)*
Sant Joan	Mallorca	Camp convencional (per bulb)	Polígon 4, parcel·les 488,492 i 491 X: 503.927'77 Y: 4.381.082'89	Convencional
Petra	Mallorca	Camp convencional (per llavor)	Polígon 3, parcel·la 388 X: 505.974'03 Y: 4.385.246'35	Convencional

12.3 Origen del material caracteritzat

Nom de la varietat	*Entitat recol·lectora*	*Data de recol·lecció*	*Origen de la mostra*
Ceba blanca mallorquina	Associació de Varietats Locals	10/07/2019	Sant Joan, Mallorca

*Cal demanar a l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) si tenen referència de la varietat per incloure una mostra en el seu banc de germoplasma.

12.4 Nombre de plantes caracteritzades

Indicau el nombre de plantes caracteritzades (en el cas de l'ametller, cinc arbres com a mínim): 10

Indicau el nombre de fruits o parts comestibles observats per a la caracterització: 10

12.5 Disseny experimental

Indicau, si és possible:

- El marc de plantació (ha d'estar ben definit i mantenir-se constant durant tot l'assaig): 10 x 40 cm
- El nombre de repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició): 1
- El nombre d'assajos acabats: 1
- Altres dades que considereu importants:

13. Informació complementària que considereu d'interès

Adjuntau la informació complementària de què disposau sobre la varietat, com per exemple característiques organolèptiques, perfils sensorials, anàlisis moleculars, etc., i qualsevol altra documentació que considereu d'interès.

10.6. FOTOGRAFIES ANNEXADES A LES MEMÒRIES TÈCNIQUES

Ceba blanca mallorquina

Il·lustració 19: Fot_1_ceba_blanca_mallorquina

Il·lustració 20: Fot_2_ceba_blanca_mallorquina

Il·lustració 21: Fot_3_ceba_blanca_mallorquina

Il·lustració 23: Fot_7_ceba_blanca_mallorquina

Il·lustració 22: Fot_5_ceba_blanca_mallorquina

Pebre ros

Il·lustració 24: Fot_1_pebre_ros

Il·lustració 25: Fot_2_pebre_ros

Il·lustració 26: Fot_3_pebre_ros

Il·lustració 29: Fot_7_pebre_ros

Il·lustració 27: Fot_5_pebre_ros

Il·lustració 28: Fot_6_pebre_ros

Pebre ros gruixat

Il·lustració 30: Fot_1_pebre_ros_gruixat

Il·lustració 31: Fot_2_pebre_ros_gruixat

Il·lustració 32: Fot_3_pebre_ros_gruixat

Il·lustració 36: Fot_8_pebre_ros_gruixat

Il·lustració 37: Fot_9_pebre_ros_gruixat

Il·lustració 34: Fot_6_pebre_ros_gruixat

Il·lustració 35: Fot_7_pebre_ros_gruixat