

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE
ORIHUELA



INICIATIVAS Y ACTIVIDADES PARA LA
CONSERVACIÓN "*IN SITU*" DE VARIEDADES
AGRÍCOLAS TRADICIONALES Y/O AUTÓCTONAS DE
ESPAÑA.

VºBº del Director

El alumno

Fdo. D. Juan José Ruiz Martínez

Fdo. Manuel Arturo Castelló Bañuls

AGRADECIMIENTOS

A Todas aquellas personas que colaboraron y me ayudaron a realizar este trabajo fin de carrera, dedicándome parte de su tiempo y compartiendo conmigo su trabajo. Gracias a ellas por su ayuda desinteresada y por hacerme sentir mas cómodo en este mundo.

A D. Juan José Ruiz Martínez, por su ayuda y asesoramiento para realizar este Trabajo Fin de Carrera.

A todos mis compañeros/as y amigos/as de Carrera, por haber pasado con ellos/as todos estos años de estudio y fiesta, especialmente a Emiliano, Jesús, Manuel, Antonio, Miguel Ángel “MIAMMA”, Miguel Ángel “El Camarroja”, Carlos “Mogambo”, Adrián “El Abuelo”, Giner, Oscar, Adolfo “El Capitán Solapa”, Rafa, Dani, María, Pepi, Berta, Elena, Las Alcoyanas, Olga, Juli, Eli, Victor “El Punky”, Alejandro Santa Catalina, Carlos, Rafa, Elena, Ramón, Inda, Ester, Teresa y a todos/as aquellos/as que no he nombrado, vosotros/as y yo sabemos quienes sois...

¿Qué fue aquello que pasó por la Universidad llamado “Chirimoyo”?

A mis Amigos/as, soporte fundamental de mi vida: Fran, Rosa, David, Berta, Jorge, Ana, Antonio “El Sevillano”, Patricia, Isidro, Rafa, Lorena, Fran, Angels, Renato, Linda, Tomas, Rafael, Eduardo y a una duendecilla muy especial, llamada Beatriz, con la que comparto de manera especial los senderos de la “vida”.

A mis amigos/as pasados, porque de alguna manera aún se conserva la amistad y los buenos momentos.

A toda mi familia, y en especial a Reyes, Pepe, Alberto, Puri, Noelia, David, Carolina, Alba, Lucas, Borja y Pablo.

A mi abuela María.

A aquellos profesores/as de la Carrera que me formaron como alumno y persona, tanto con los/las que comparto una forma de ver las cosas como con los/las que no, porque espero que nos hallamos cambiado mutuamente, a mejor.

A la gente de la Colla Ecologista d’Alacant, por haberme abierto los ojos para acercarme a la comprensión del mundo, por haber despertado mi

sentido crítico y por hacerme una persona menos “convencional”. Perdonad el relax tomado.

A todas aquellas personas que trabajan y se esfuerzan por conseguir un mundo mejor, porque, sin duda, otro mundo es posible.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA, VARIEDADES LOCALES, TRADICIONALES Y AUTÓCTONAS.....	3
1.2. ORÍGENES DE LAS VARIEDADES LOCALES O TRADICIONALES.....	6
1.3. IMPORTANCIA DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA.....	8
1.4. DATOS SOBRE LA PÉRDIDA DE BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA EN EL MUNDO Y EN ESPAÑA.....	12
1.5. CAUSAS DE PÉRDIDA DE BIODIVERSIDAD.....	15
1.6. EJEMPLOS DE PÉRDIDAS Y PELIGROS PARA LA BIODIVERSIDAD.....	23
1.7. BANCOS DE GERMOPLASMA.....	27
1.8. CONSERVACIÓN “ <i>IN SITU</i> ” Y “ <i>EX SITU</i> ”.....	30
1.9. ESTRATÉGIAS PARA LA CONSERVACIÓN, FOMENTO Y CONSERVACIÓN DE VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES.....	31
2. OBJETIVOS DEL TRABAJO.....	40
3. MATERIAL Y MÉTODOS.....	42
4. RESULTADOS.....	48
4.1. RELACIÓN DE AGENTES QUE ESTÁN TRABAJANDO EN LA RECUPERACIÓN “ <i>IN SITU</i> ” Y/O QUE ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE CONSERVACIÓN, SELECCIÓN, MEJORA Y FOMENTO DE VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES Y/O AUTÓCTONAS EN ESPAÑA.....	49
4.2. RELACIÓN DE AGENTES QUE ESTÁN TRABAJANDO EN LA RECUPERACIÓN “ <i>EX SITU</i> ” Y/O QUE ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE CONSERVACIÓN, SELECCIÓN, MEJORA Y FOMENTO DE VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES Y/O AUTÓCTONAS EN ESPAÑA.....	159
4.3. RELACIÓN DE LAS DIFERENTES VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES Y/O AUTÓCTONAS RECOGIDAS EN EL TRABAJO.....	266

5.CONCLUSIONES.....	294
6.BIBLIOGRAFÍA.....	306

1. INTRODUCCIÓN

1. Introducción:

La biodiversidad, y concretamente la biodiversidad agrícola, está sufriendo, desde hace 40 años hasta ahora, un proceso de degradación nunca visto en la historia.

Una gran cantidad de variedades agrícolas tradicionales y o autóctonas, que hasta el momento habían sido utilizadas y mejoradas, generación tras generación por agricultores/as de todo el mundo, están desapareciendo, infrautilizándose o cayendo en el olvido, por un complejo entramado político, social y económico.

Debemos destacar que no existe una sola causa que explique este fenómeno, sino que unas causas predominan sobre otras, y son las que aceleran esta incomprensible pérdida de variedades agrícolas en el mundo.

La importancia de las variedades agrícolas tradicionales es de un incalculable valor, ya que en ellas quedan resumidas gran parte de la cultura y la sostenibilidad de la humanidad.

Si no se presta la atención necesaria y se adoptan una medidas inflexibles para parar este proceso de erosión de recursos biológicos, sobre los que se basa la vida en este planeta, la perdurabilidad de la especie humana quedará en serio peligro.

Podemos afirmar que, hasta la fecha, la codicia y los intereses individuales están por encima de todo, hasta de la propia vida.

Queda demostrado catástrofe tras catástrofe.

1.1. Biodiversidad agrícola, variedades locales, tradicionales y autóctonas:

Existen tres términos que se han utilizado, en unos casos correctamente y en otros incorrectamente, para hacer referencia a las variedades agrícolas que se cultivan en una determinada comarca, región, comunidad o país. A continuación veremos que significa cada uno y por lo tanto cuando sería correcto utilizar uno u otro.

También definiremos unos términos como son cultivo marginado, abandonado, especies promisorias y semicultivos, que explican otros estados de conservación interesantes.

1. Biodiversidad:

En ecología, el concepto de biodiversidad se aplica a diversidad de especies, que se mide por el número de especies de una misma comunidad y sus abundancias relativas, es decir, la proporción en que la especie contribuye a la abundancia total.

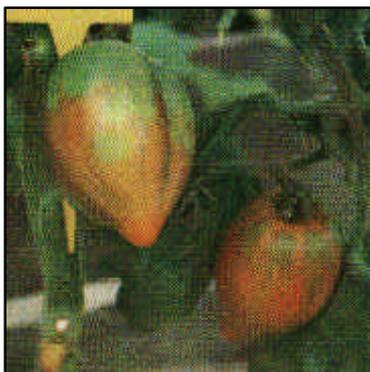
Las especies coexisten entre sí y forman poblaciones que interactúan también entre sí y con el ambiente. Este concepto reúne dos características muy importantes, riqueza de especies (número de especies presentes) y heterogeneidad. (Enciclopedia Universal Multimedia ©Micronet S.A. 1999/2000)

2. Variedad local:

El calificativo de local define una íntima relación con un determinado entorno. Implica un elevado grado de adaptación a las condiciones ambientales de la zona, y también una demanda de la población donde se encuentra.

La característica local con la que calificamos a este tipo de variedades, hay que considerarla de forma relativa. Por una parte posee una dimensión espacial imprecisa porque no se encuentran distribuidas en un espacio perfectamente definido, sino justamente lo contrario. Por otra parte, no es fácil determinar históricamente el momento exacto a partir del cual una variedad puede considerarse local. No existe delimitación temporal clara y concreta, aunque haya sido introducida en algún momento de la historia por algún individuo o grupo humano. (Javier Fernández, 1994) La mayoría de las variedades cultivadas son variedades locales, ya que se introdujeron de otro país en un determinado momento de la historia y se ha ido adaptando a la zona donde se fue cultivando.

Muchas veces estas variedades se denominan igual que la zona de donde provienen(ejemplo: el tomate de “Mutxamel”, que proviene del pueblo de Mutxamel, Alicante, y que es muy apreciado en la zona y fuera de ella).



Tomate “Valenciano”

Otras veces tienen nombres curiosos que hacen referencia a alguna característica de la variedad.(ejemplo: la variedad de uva de vino llamada “Ull de Llebre”, es decir, ojo de liebre, que se cultiva escasamente en Alicante y Murcia, y que se llama así por parecerse el tamaño y el brillo de las uvas a los ojos de una liebre). Otras veces se denominan por alguna característica propia del manejo de la variedad (ejemplo: el tomate de “penyar”, es decir de “colgar”, cultivado en la comunidad valenciana, y que se llama así por que se cuelga para secarse).

3. Variedad tradicional:

Existe muy poca, o ninguna, diferencia con la variedad local. Este término se utiliza indistintamente que el de variedad local ya que hace referencia a una variedad local que se ha cultivado tradicionalmente en una zona. Parece ser que por el término se recalque el factor de tradicional, llevando implícitamente asociados determinados términos exclusivos, determinadas tareas, determinada gastronomía tradicional de una zona. Vemos que la diferencia con la denominada variedad local es sólo lingüística. Muchas veces se denomina a una variedad local-tradicional.

4. Variedad autóctona:

Este término se utiliza para aquellas variedades que son originarias históricamente de una determinado espacio geográfico, es decir son originarias y se han “domesticado”, o no, en la misma zona. Aunque casi todos los sistemas de cultivos suelen contar con alguna variedad autóctona, lo normal es que la mayoría de las variedades procedan de otros lugares. Existen una serie de regiones geográficas ricas en biodiversidad donde las

culturas locales han domesticado, conservado y mejorado los cultivos. Son los llamados centro de origen de los cultivos.

En España el 40% de la variedades cultivadas, locales o no, proviene de variedades autóctonas de América, siendo pocas las variedades agrícolas autóctonas que tenemos. Casi exclusivamente son variedades de olivo y alguna variedad de trigo y garbanzo.

Ahora definimos los siguientes términos por encontrarlos interesantes, ya que denominan ciertos estados en los que se encuentran las variedades, locales, tradicionales o autóctonas.

1. Cultivos marginados:

Son aquellos en los que su cultivo se ha ido abandonando progresivamente por diversos factores como pérdida de valor en el mercado, difícil conservación del fruto, desplazamiento por especies más rentables. (Ejemplo: La tapenera, que su cultivo, aunque se mantiene, es mínimo)

2. Cultivos abandonados:

Interfase entre el estado cultivado y silvestre, en que la planta deja de recibir los tratamientos culturales, iniciándose en muchos casos una fase de asilvestramiento.

(Ejemplo: Acelga silvestre, *Beta vulgaris L. subsp. Marítima*)

3. Especies promisorias:

Integración, por abandono, de la especie cultivada en el medio natural, pasando a formar parte del amplio y difuso grupo de especies promisorias. (Ejemplo: La Barrilla, planta que se utilizaba antiguamente, tras quemarla, para hacer, sobre todo, jabón.)

4. Semicultivos:

Plantas que siendo objeto de consumo tradicional y quizá incluso de antiguos intentos de domesticación, no han sido incorporadas al cultivo agrario. Estas plantas se ven favorecidas como flora adventicia de los márgenes de cultivo para ser aprovechadas de una u otra forma.

(Ejemplo: La Caña, *Arundo donax L.*, utilizada en diversas construcciones agrícolas, como la construcción de “barracas” para el entutorado del tomate)

1.2. Orígenes de las variedades agrícolas locales o tradicionales:

La mayor parte de las variedades que cultivamos en nuestras tierras provienen de otras zonas geográficas, a veces muy lejanas, y por tanto con unas condiciones del medio bastante diferentes al nuestro. La introducción de estas nuevas variedades en zonas donde jamás antes existían, supusieron una revolución en las zonas destino, ya que imagínense la perplejidad de conocer nuevos alimentos nunca vistos anteriormente. Ante estas nuevas introducciones se llevaba a cabo un laborioso método de adaptación y selección, generación tras generación, de estas variedades por parte de los agricultores/as de las zonas de destino. Este proceso de selección y adaptación era diferente según la zona de destino, así como los métodos de cultivo empleados. De esta manera se produce una diversificación tan amplia a partir de una especie. Por ejemplo, volviendo al socorrido ejemplo de los tomates, a partir de una o pocas especies de tomate se han conseguido que existan en la actualidad cientos de variedades diferentes en distintas partes del mundo.

Haciendo un breve resumen, y poniendo por ejemplo la evolución de la agricultura y la introducción de variedades agrícolas nuevas en la Comunidad Valenciana, vemos como desde el sexto milenio a.C. están presentes influencias de culturas surgidas en el Próximo Oriente, pudiendo situar alrededor del 5000 a.C. la aparición de la agricultura en nuestras tierras, estimuladas por dichas influencias. Los influjos culturales del Mediterráneo Oriental continuaron con las expediciones comerciales de griegos y fenicios. Con la romanización la agricultura experimentó un avance significativo en cuanto a riego, laboreo, abonado.. Olivos, vides y lino fueron cultivos predominantes, pero los cereales, leguminosas y hortalizas tenían, también, un importante papel. Fue durante la época árabe cuando la agricultura, en nuestras tierras, sufrió su momento de plenitud. El regadío como bandera, con sus sistemas de riego, hizo que la demografía aumentara debido a la prosperidad que auguraba un nuevo concepto de agricultura. La biodiversidad agrícola fue en estos momentos cuando alcanzó su momento de esplendor. En las tierras se intensificaron los cultivos, nada comparable a lo que entendemos ahora por intensificación, y la productividad por unidad de espacio fue mayor que en ninguna época anterior. Durante la posterior cristianización, en la Edad Media, se desplaza la nueva agricultura más intensiva, por otra más extensiva basada en la ganadería y los cereales, sobre todo. Con el descubrimiento y colonización de América se produce otro incremento de la biodiversidad agrícola, pero esta vez a nivel mundial. De esta forma la biodiversidad agrícola se mantuvo en cierto equilibrio, con

momentos de esplendor y otros de cierto retroceso, pero nada comparable a la situación actual.

Existen una serie de regiones geográficas ricas en biodiversidad donde las culturas locales han domesticado, conservado y mejorado los cultivos. Son los llamados centro de origen de los cultivos. Estos centros de cultivo se encuentran en diferentes regiones del planeta, aunque existe una por excelencia como es América, de donde se dispersaron gran parte de los recursos fitogenéticos que hoy conocemos. De América proceden la mayoría de amarantos, boniato, cacahuete, calabazas, calabacines, calabaza de cabello de ángel, chayotes, fresón, fríjoles o judías americanas, judía de lima, maracuyás, patata, pimientos, tamarillo, tomate y zanahoria blanca, entre otras. (Fernando Nuez y Juan José Ruiz,1999)

De origen Chino procede el nabo, lechuga, espinaca, pepino, naranjo, melocotonero.

De origen Indio-Malayo el algodón, arroz, pepino y berenjena.

De origen Asiático Central el melón, lenteja, almendra.

De Oriente próximo la col, centeno, avena, alfalfa.

Del Mediterráneo los garbanzos, trigo duro, olivo.

De Etíope el sorgo, mijo, sandía.

De origen Mesoamericano(México-guatemala) el algodón, maíz, girasol.

De origen Sudamericano la papa, calabaza, tomate, algodón, pimiento, judía.

De origen Brasileño-paraguayo(Perú, ecuador, Bolivia) el maní.

(Mather,2001 y Gepts, 1999)



Tamarillo



Amaranto



Chayote

1.3. Importancia de la biodiversidad agrícola:

La biodiversidad agrícola tiene un papel preponderante dentro de la sociedad y de las distintas culturas que la componen, siendo uno de los pilares más importantes para la supervivencia, generacional y cultural, de determinados grupos étnicos, sino el de todos. La importancia se basa en que, gracias a esta biodiversidad, es posible cubrir casi todas las necesidades vitales, debido a que cada forma de vida por separado tiene unas características diferenciales de las otras que las hace valiosas y únicas por sí mismas. A través de uno de los etnobotánicos más famosos Schultes (1989) sabemos que uno de los sesenta grupos étnicos que viven en las selvas tropicales de la región del Choco, al norte de Colombia, cultivan más de cuarenta especies diferentes y aprovechan otras doscientas silvestres. Gallego (1990), etnobotánico ecuatoriano, informaba como un pequeño grupo de 1800 indígenas del bosque Protector Pasachoc, a 40 kilómetros del suroeste de Quito, manejaban ciento cincuenta especies silvestres, principalmente como medicinales y alimentarias. Castro (1982) recoge información del uso de más de 225 especies vegetales autóctonas a partir de sólo treinta y seis informantes de una tribu en los Andes al norte de Chile. Fuentes (1989) recoge la cifra de 883 especies de plantas medicinales usadas popularmente en Cuba.

La biodiversidad en general, y la agrícola en particular, por lo tanto tiene su importancia por diversos motivos:

- Una agricultura biodiversa tiene un gran número de individuos diferentes y por lo tanto con distintas capacidades para responder a un cambio en el medio. Por lo tanto está más capacitada a responder satisfactoriamente a los cambios desfavorables de un determinado momento.
- Una agricultura biodiversa tiene un gran número de especies diferentes que hacen no depender el futuro de una persona o grupo de personas de esa sola especie.
- Una agricultura biodiversa tiene asociada una cultura también diversa en el plano del vocabulario, costumbres, vestimenta, gastronomía...que enriquece aún más a la sociedad donde se desarrolla.
- Una agricultura biodiversa conlleva un mayor conocimiento del medio y de las relaciones de los distintos agentes que interaccionan entre sí, por lo tanto la riqueza de saberes agrícolas y ambientales es mayor, con la consiguiente, aunque no del todo relacionada, visión de sostenibilidad de conjunto.



La Geria Lanzarote, paisaje agrario en un suelo cubierto por cenizas.

Un factor que está íntimamente relacionado con la biodiversidad es la cultura asociada a ella, incluso más preocupante resulta la lenta desaparición de saberes, costumbres, tradiciones, hospitalidad, artesanías y formas de usar, sin abuso, el entorno natural, es decir, de culturas. Muchas ya están de forma acelerada condenadas a la extinción y centenares ya han desaparecido (Joaquín Araujo, 1995). Por lo tanto la diversidad cultural está estrechamente ligada a la biodiversidad. El saber colectivo de la humanidad sobre la biodiversidad, su utilización y su gestión residen en la diversidad cultural; a la inversa, la conservación de la biodiversidad refuerza muy frecuentemente la integridad y los valores culturales.

Algunos ejemplos cercanos muestran la enorme relación entre biodiversidad y cultura, que hoy en día con las nuevas formas de ver y entender la agricultura se están perdiendo o se han perdido.

Por ejemplo, destacamos algunas particularidades, costumbres y usos relacionados con la época del cáñamo en Callosa del Segura:

En la vestimenta del agramador y huertano en general solía llevarse un fajín negro, rojo o verde arrollado a la cintura sujetaba el pantalón y la cabeza quedaba cubierta con un sombrero de paja y en los pies alpargatas o esparteñas.

Existían dichos de los arrieros, como:

“La profesión del arriero, es muy triste de contar, trabajar toa la semana y el domingo no cobrar, pa comer pan y cebolla, pa cenar cebolla y pan”.

En la hora del almuerzo o también llamada la “hora del pito” se cuenta que “en la tarde sobre las cinco, y solía ser en punto, se hacía un descanso, más breve que el almuerzo, para tomar vino con “tramusos” o altramuces que

algún aprendiz se había encargado de traer de la taberna más próxima con los dineros de la colecta de todos.” Tanto éste, como el almuerzo eran actividades diarias que se aprovechaban para la tertulia, la convivencia y el descanso.

Existían fiestas relacionadas, muchas aún se conservan pero de manera testimonial, con el trabajo en el campo como era la “del partir la vieja”, que consistía en que a mitad de Cuaresma, los espadadores y rastrilladores, especialmente, construían unos monigotes de tamaño natural, normalmente un viejo o una vieja, aprovechando las ropas viejas rellenas con los desperdicios y estopas combustibles del cáñamo. Luego eran colgados de las ventanas o balcones de los obradores o sentados en una silla en medio de la calle. Se les ponían carteles irónicos sobre cuestiones sociales o políticas. Al final de la jornada, y en muchas ocasiones se les prendía fuego con algarabía de todos.

Del vocabulario destacamos “agramar” que es la operación consistente en separar las hebras del tallo de la varilla del cáñamo.

“Los metíos” que eran las sobras del cáñamo, las puntas de arriba y de debajo de la varilla que se caían y eran agramadas.

“El recaó” que eran el montón que sale después de machacar con la espadilla los “metíos”, y aprovechar su fibra.

Las “gransas” eran los desechos del cáñamo de simiente, de la parte de arriba de la varilla. Se empleaba despectivamente para decir un obrero a otro..”te voy a dar las gransas...” (Roque Francisco, 1989)

Otros ejemplos de cultura asociada al campo son los que se desarrollaban en el campo de Elche, pero que son extensibles a casi todas las zonas de España. Así por las noches, sobre todo en invierno, hasta la hora de irse a la cama, se aprovechaba el tiempo haciendo “filet” o “cordeta” de esparto, o pita, para atar las mies en época de siega, o atar las garbas de leña. También se construían su propio calzado para el trabajo, las llamadas “espartenyas d’espart”, o hacían pleita para construir capazos y otros enseres y útiles necesarios en los trabajos agrícolas.

Uno de los trabajos agrícolas más característicos y peculiares de los tiempos pasados era la trilla. La trilla, por ser el colofón de la cosecha, era un trabajo casi ritual, una labor con la que finalizaba el esfuerzo de todo un año. En la actualidad, todos estos rasgos han desaparecido casi por completo.

Esta cultura campesina abarcaba todas las facetas del vivir diario, desde la indumentaria hasta la gastronomía, desde los bailes y festejos populares hasta el lenguaje coloquial. (Baltasar Brotons García, 1985)

La Comunidad Valenciana es, de entre todas las regiones de la Unión Europea, una de las áreas con un patrimonio genético-cultural más rico y diversificado. Ello es consecuencia de poseer una gran diversidad de condiciones agroclimáticas y de haber jugado históricamente un papel de “nudo” de culturas muy diversas.

Si la conservación de la biodiversidad es importante para la humanidad, la diversidad cultural es un patrimonio propio de la humanidad que sólo la humanidad puede garantizar, y que se encuentra tan amenazada, e incluso mas, que la diversidad biológica.



Elaboración de diversos artículos con esparto

1.4. Datos sobre la pérdida de biodiversidad agrícola en el mundo y en España:

Son más de 1.500.000 las especies biológicas ya descritas sobre el planeta, aunque posiblemente la cifra real de las existentes sea cuatro veces superior. De las conocidas, 350.000 pertenecen al reino vegetal y de ellas 250.000 corresponden a plantas superiores, del 50% de las cuales se conocen algún uso o interés concreto para las personas. El elenco de las plantas de interés alimentario para la humanidad supera con toda probabilidad las 20.000, pudiendo alcanzar la cifra de 50.000. Sin embargo y actualmente tan sólo alrededor de 200 pueden considerarse como cultivos importantes desde el punto de vista alimentario, y de estas tan sólo 100 son comercializadas internacionalmente. Mas aún, según informa la FAO (1990), sólo veinte cultivos representan el 80% de la alimentación mundial, diez de ellos alcanzan el 66%, de los cuales tres (trigo, arroz y maíz) significan por sí solos el 41,5%. Según estimaciones de la FAO cada año se pierden 50.000 variedades de interés para el sector agrario, como señaló Hobbenlink, director de Grain, en 1992. El reciente informe sobre el estado de los recursos fitogenéticos en el mundo, presentado por la FAO en 1996, incluye datos concretos que actualizan un riesgo y proceso de erosión que se venía anunciando por los expertos en décadas anteriores. Globalmente, estas estimaciones nos indican que a lo largo del siglo XX se ha perdido cerca del 75% de la diversidad genética de las especies cultivadas. Así en Grecia se han perdido a lo largo de los últimos cincuenta años el 95% de las variedades locales de trigo..(J. Esteban Hernández Bermejo, 1997)

En la república de Corea habían sido sustituidas en 1993 el 74% de las variedades de 14 cultivos.

China informa que en 1949 se utilizaban 10.000 variedades de trigo, mientras que en los años setenta sólo se conservaban mil.

Etiopía manifiesta la gravísima erosión genética que está sufriendo en trigo duro y cebadas autóctonas.

Malasia, Filipinas y Tailandia advierten sobre la pérdida acelerada de sus variedades locales de arroz, maíz y frutas.

Muchos de los países latinoamericanos informan sobre las gravísimas pérdidas de germoplasma en maíz, frijoles, tubérculos andinos y en otros muchos cultivos autóctonos.

Chile describe pérdidas de cuantiosas variedades de papa, así como de avena, cebada, lentejas, sandía, tomate y trigo.

De las 30.000 subespecies de arroz que se cultivaban en la India quedan, en activo, poco más de 50.

De las casi 1.200 de trigo y maíz que usábamos en las españas, perviven unas 30.

De los 3.600 tipos de manzanas que llegaron a catalogarse en Francia hoy se comercializan 10.

Hay quien afirma que el ritmo de pérdida de variedades se eleva a 400 especies diarias y quien las sitúa sólo en una. Estimar estas cifras es bastante difícil pero lo que sí sabemos es que esta biodiversidad está desapareciendo a un ritmo miles de veces más rápido que en cualquier otro momento de la historia.



Variedades de Chile (pimientos y guindillas) en un mercado mesoamericano

Aunque en España no existen estudios rigurosos, el problema no es menos importante. Tan sólo en el sector hortícola, los datos de los bancos de germoplasma recogen 4.000 registros de variedades de hortalizas, mientras que en los catálogos de las empresas comercializadoras (prácticamente las únicas en realizar esta actividad con autoridad oficial) únicamente es posible encontrar unas pocas decenas. En el caso de cereales se tiene mas información, parece que el 75% de los trigos cultivados en los años 50 ha dejado de cultivarse, al menos oficialmente. Según la red mediterránea de recursos fitogenéticos y saberes populares (REMERGE) hace mas de 40 años se cultivaban 67 variedades de arroz; ahora sólo 30: Han desaparecido de la lista, variedades tradicionales como la Bombón y la Pegonil, que se cultivaba en Pego, Alicante (G. López, 1997). De las 3000 variedades de trigo, 2000 de cebada y 400 de avena que comprendía la colección de cereales recopilada por Sánchez-Monge en la estación experimental de Aula Dei, en 1995 sólo quedaba 50 variedades de trigo y 256 de cebada. En 1959, la colección de variedades de maíz de Gallástegui, en la misión biológica de Galicia, comprendía 379 líneas pertenecientes a 53 variedades; en 1995 sólo

quedaban siete. Las variedades se han perdido completamente y no figuran ya en ninguna colección del mundo(Hernández,1997).

Si hiciéramos un inventario de la huerta tradicional de regadío de la Comunidad valenciana, de la diversidad de especies conocidas y utilizadas por un agricultor típico, encontraríamos no menos de 50 especies entre plantas cultivadas y animales domésticos, muchas de ellas con numerosas variedades o formas locales, con lo cual es fácil llegar a 200 tipos de seres vivos diferentes, mucho más si se incluyen plantas silvestres de interés, las adventicias, las aromáticas, las forrajeras, las medicinales y otras para usos específicos. Podríamos hablar de unas 300 especies de seres vivos de los que se tenía un conocimiento amplio: características, virtudes, necesidades, y en el caso específico de las plantas, calendario de siembras y recolección, cómo combinarlas, con que cultivos rotarlas, cómo reproducirlas, guardarlas....Esta diversidad de especies y saberes contrasta fuertemente con el limitado repertorio de cultivos actual y con limitados conocimientos sobre los mismos por parte de los empresarios agrarios modernos.(Joseph Roselló i Oltra, 2002)

Podemos ser la primera generación en la Historia que está perdiendo mas conocimiento del que adquiere. Vivimos en uno de esos períodos, tal vez el mas grave, de masiva y acelerada pérdida de especies. El impacto de los homínidos, con algunos cientos de miles de años de antigüedad, ha modelado casi todos los ecosistemas del planeta, generando extensos procesos de deforestación, desertificación y erosión genética. Pero nunca como hasta ahora se había producido de una forma tan intensa y acelerada.(J. Esteban Hernández Bermejo, 1997)

1.5. Causas de pérdida de biodiversidad:

Diversas son las causas que han provocado que diferentes, y muchas, variedades de cultivos, locales y autóctonos, hayan desaparecido, olvidado o marginado. Desde hace 40 años hasta ahora el proceso de pérdida de variedades agrícolas y de erosión genética de las mismas es abrumador, tanto, que nunca hasta ahora se había conocido un proceso tan acelerado y alarmante como el que se está produciendo. Como decimos varias son las causas, pero unas predominan sobre otras, debido, tanto a la cantidad de variedades que se han perdido o marginado gracias a ellas, como a la perdurabilidad que tienen estas causas en nuestros días. Antiguos y nuevos factores se unen para que este proceso de pérdida se acentúe.

Destacar que desde siempre el dominio y sometimiento de un pueblo sobre otro se consigue erradicando las tradiciones del segundo, esquilmando sus recursos y obligándoles a ciertos modelos de agricultura. El arroz, el trigo, el café, el platanero y la caña de azúcar, entre otras muchas especies, han sido, en diferentes capítulos de la historia, instrumento de la explotación y sometimiento de unos países, culturas y economías sobre otras. El caucho, el té, el opio y la coca, han sido, igualmente, ejemplos de plantas útiles, que sacadas de su contexto geográfico, cultural y agrícola, fueron o son utilizadas como arma o motivo de guerra comercial, convirtiéndose incluso en punto de arranque de procesos de independencia y graves episodios bélicos entre naciones.

Hay momentos en que las modas, los intereses económicos o las influencias exógenas son capaces de barrer tradiciones, erradicar cultivos y eliminar formas equilibradas de alimentación. La persecución llega a alcanzar incluso el ámbito académico y científico. Nuevos planes de estudio han marginado materias esenciales para la formación integral del individuo. Formas de evaluación de la investigación o el establecimiento de prioridades en las líneas de investigación pueden anular otras, que, a pesar de su carácter más descriptivo, fundamental o de ámbito más local en su ampliación, resulta esenciales para conservar, conocer y explotar racionalmente recursos autóctonos. (J. Esteban Hernández Bermejo, 1997)

En las siguientes líneas enumeramos una a una estas razones y su repercusión sobre la biodiversidad agrícola:

1. En la agricultura que prevalece actualmente se observa una especialización en la producción con el empleo de semillas mejoradas, comercializadas por unas pocas empresas multinacionales. En efecto, a partir de la segunda mitad del siglo XX, en la llamada “Revolución

verde”, la sustitución de muchos de los cultivares tradicionales por otros mejorados de origen extranjero ha supuesto una fuerte erosión genética del patrimonio agrícola. En principio los nuevos cultivares suponían una mejora en cuanto a estabilidad de producción, uniformidad, calidad externa, capacidad de soportar largas estancias en cámaras frigoríficas y resistencia a enfermedades, por lo que fueron siendo marginados los tradicionales. Las variedades mas cultivadas se reducen a unas cuantas decenas, las que aparecen en los catálogos de las casas comerciales (Figueroa et al.1998). En diez años, entre 1973 y 1983 se perdieron en España casi un 40% de las variedades de melones (Hernández 1997). Algunos autores han señalado cómo las empresas de semillas logran desplazar del mercado a las variedades locales mediante híbridos comerciales con características externas semejantes y a las que denominan con nombres parecidos a los tradicionales(García López, 1997). Desde el comienzo del siglo, la mayoría de las variedades antiguas han desaparecido, tendencia que se ha intensificado profundamente a partir de 1961 y de la creación del sistema de obtención vegetal que ha permitido a las multinacionales de la petroquímica comprar unas mil variedades de semillas en el Hemisferio Norte durante treinta años. Una decena de multinacionales controla actualmente mas del 40% del mercado mundial de la semilla, de las que cuatro principales son Du pont, Novartis, Limagrain y Monsanto. Con el tiempo se ha demostrado que estas teóricas mejoras agrícolas de la “Revolución Verde” han ocasionado enormes repercusiones negativas sobre el tejido agrícola mundial. Lo que en principio iba a suponer un progreso inaudito hasta el momento, tanto por conocimientos nuevos a emplear como por las supuestas repercusiones sobre el fin del hambre en el mundo(¿?), ha supuesto, a la larga, una enorme carga para la mayoría de las comunidades campesinas de todo el mundo, ya que lejos de solucionar algunos problemas, les ha ocasionado muchísimos mas, algunos de muy difícil, por no decir imposible, solución. La llamada “Revolución verde” trajo consigo importantes incrementos en el rendimiento de ciertos cultivos durante el período 1960-1985, pero el uso extensivo de variedades muy seleccionadas provocó la pérdida de una gran parte de diversidad de esos cultivos, lo que a la larga causó graves desequilibrios en la producción y, contrariamente a lo que se pretendía, condenó, aún mas, al subdesarrollo a muchos de los países que las adoptaron, al aumentar notablemente su dependencia externa en el uso de abonos y productos fitosanitarios, que antes no necesitaban. A esto se le una elevada contaminación implícita que

conlleva llevar a cabo este modelo agrícola, debido a la utilización de fitosanitarios y abonos de síntesis química, la eliminación de la mayoría de setos asociados a los cultivos por impedir un agradable paso de maquinaria. La química que tanto ha simplificado y también ha ayudado, se revela como un gravísimo deterioro de los suelos vivos y de la práctica totalidad de los acuíferos. A la esquilmación de las comunidades zoológicas de los medios agrarios, pronto se sumó una drástica disminución de las especies animales y plantas domésticas. También se une el abandono de los conocimientos anteriormente adquiridos por adoptar los nuevos conocimientos de la “civilización desarrollada, alejada de esas prácticas “tercermundistas” y “primitivas”, como eran el uso sostenible de todos los elementos de los que dependen los agroecosistemas”. Los nuevos conocimientos tecnocráticos se impusieron a fuerza de mercado y de maniobras políticas, ocasionando una vez más el beneficio a unos pocos y el perjuicio a la mayoría. La tendencia de los últimos años muestra una tendencia desequilibrada. Países desarrollados, incitados por las multinacionales, por un lado abogan por una libre disposición de la biodiversidad como valor universal, y por otro pretenden ser dueños de patentes sobre variedades, procesos y organismos vivos.



Diversos insumos necesarios en agricultura intensiva

2. Otras variedades desaparecen o quedan marginadas debido a la introducción de nuevas plagas que llegan a través de material foráneo y se distribuyen rápidamente por la región debido a la estrechez de la base genética de las variedades cultivadas y a la uniformidad de los paisajes agrarios.

3. La sustitución del producto objeto de cosecha por otros industrialmente más baratos de obtener y supuesta o realmente más útiles, como el cáñamo, tintes(tuna o hierba pastel), yute, encurtidora(zumaque).
4. Cambios importantes en las preferencias y costumbres alimentarias, muchas veces impuestas por la mano invisible, pero cierta, del mercado y sus intereses comerciales.
5. Actualmente y desde la mitad del siglo XX hasta nuestros días, el proceso que más afecta a la pérdida de variabilidad es el dominio que las empresas de transformación de los productos agrícolas esta teniendo sobre el sector productivo agrario. Los procesos industriales requieren una materia prima estandarizada, tanto más cuanto mayor sea el grado de acabado del producto final. La producción en grandes cantidades y la distribución para grandes mercados, base del beneficio de estas compañías, tiende a la homogeneización tanto de las materias primas como de los productos finales.
6. La evolución de los agroecosistemas hacia formas basadas solamente en la producción ha tenido un efecto negativo en la biodiversidad. El espacio rural ha cambiado y en la agricultura moderna no hay lugar para elementos de paisaje tales como setos o ribazos. Con ellos se pierde gran número de recursos y oportunidades y también la biodiversidad agraria, fundamental para el equilibrio y perdurabilidad de dichos sistemas. La biodiversidad silvestre, que ha evolucionado hasta el punto de ser uno de los elementos que tradicionalmente modelan las culturas rurales, se pierde irremediamente en nombre de una presunta funcionalidad, definida desde cierta concepción de desarrollo rural.
7. La mejora moderna, que actúa de forma inversa a los criterios seguidos por los propios agricultores/as mejoradores/as, se basa en la existencia de una población con un elevado grado de variabilidad donde poder seleccionar uno o pocos individuos. La nueva variedad posee una reducida base genética y una gran homogeneidad. Todos los individuos, al ser prácticamente iguales, presentan el mismo comportamiento ante el entorno. Estos individuos han sido

seleccionados según uno o muy pocos criterios, generalmente de productividad y algún otro (resistencia a determinadas enfermedades, presencia del fruto apetecible..). Debido a esto, dichas variedades presentan un buen comportamiento en un estrecho margen de condiciones para los que han sido seleccionadas. Son variedades con escasa o nula variabilidad, y por tanto con muy baja capacidad de adaptación, por lo que es preciso controlar exhaustivamente las condiciones en las que se desarrolla el cultivo. Así el cultivo se hace más productivo pero a la vez más dependiente de plásticos, fertilizantes solubles y fitosanitarios de síntesis química, porque fuera de esas condiciones suelen presentar un comportamiento bastante mediocre. Por el contrario las variedades locales han sido tradicionalmente manejadas en sistemas de producción agraria mucho menos controlada, y su éxito consiste en la capacidad de asegurar cosechas con un rango más amplio de condiciones ambientales. (Javier Fernández, 1994).

8. Las guerras también tiene su repercusión en la agricultura. Por ejemplo, después de la guerra civil española, la agricultura ilicitana experimentó una profunda transformación. La necesidad de producir alimentos básicos, indujo a la intensificación de algunos cultivos, y por el contrario, se perdió interés por otros que preferentemente, se dedicaban mas a la exportación que al consumo interior. En el primer caso, estaban los cereales, particularmente el trigo, dedicado a la panificación, y en el segundo, entre otros los limones y el pimentón. Como consecuencia de la guerra mundial y el posterior aislamiento internacional a que España estuvo sometida, durante unos años, nuestro comercio exterior fue prácticamente nulo y, por consiguiente, lo que tenía que exportarse estaba sumamente despreciado. De esta forma muchos huertos de limoneros y granados, que habían costado mucho tiempo poner en producción, se arrancaron para sembrar cereales en las tierras que dejaban libres (Baltasar Brotons García, 1985). Esto es aplicable a las numerosas guerras que, tristemente, hay en infinidad de lugares en el mundo.

9. La desaparición de productores de semillas nacionales. La actividad en el sector estuvo principalmente asociada a pequeñas empresas de estructura familiar que hicieron aportaciones de interés respecto a la selección de tipos más uniformes dentro de variedades-población, sin que realmente se efectuase una verdadera mejora.

Gradualmente estas empresas fueron absorbidas por multinacionales que colapsaron la actividad precedente, utilizando su red de comercialización para vender semillas mejoradas procedentes del exterior. Las empresas multinacionales han contribuido a cierto desarrollo del sector hortícola, pero al alto precio de haber anulado la industria nacional y haber eliminado una elevada fracción de cultivares tradicionales.

10. La disminución de la ganadería tradicional y la sustitución de cultivos forrajeros y alimenticios con los que se alimentaban a los animales. La sustitución de muchos cultivos proteicos por soja y otras formulaciones industriales han hecho disminuir las variedades agrícolas cultivadas para la alimentación animal.

11. La investigación y el desarrollo agrario fomentados por los gobiernos raramente contemplan a necesidades de los pequeños agricultores para los mercados locales y en cambio se centran en tecnologías que benefician a las más grandes explotaciones agrarias y a las grandes empresas multinacionales. De este modo, y a modo de ejemplo, una cosechadora mecánica de tomates financiada con fondos públicos por los investigadores de la Universidad de California redujo enormemente los costos sólo para las grandes explotaciones que podían pagar el enorme precio de esta maquinaria. La introducción de esta maquinaria redujo enormemente el número de pequeños agricultores que cultivaban tomate en California que pasaron de 4000 a 600 en sólo un año. Ignorando el costo ambiental y de salud pública, el precio de los alimentos queda falsamente reducido en las cuentas económicas del sistema global. Por lo general, los subsidios y las ayudas a los agricultores van a parar a las grandes explotaciones que no a las pequeñas.

12. En estos últimos años, con el gran interés despertado por la manipulación genética de organismos vivos y concretamente con los llamados cultivos transgénicos, existe un nuevo riesgo para las variedades locales. Mas que un peligro por desaparición de variedades, existe un peligro por “contaminación genética” de estas variedades, es decir por cambiar el genoma de estas variedades, aunque el aspecto y el comportamiento de la planta sea el mismo o imperceptiblemente distinto. Aunque a simple vista parece no ser de

gran importancia este hecho, si profundizamos vemos que existe una problemática ética, ambiental, social y económica importante. Si nos centramos sólo en el aspecto del mantenimiento de la pureza genética de las variedades agrícolas, vemos que esta se encuentra seriamente amenazada si se realizan plantaciones de cultivos manipulados genéticamente, ya que la polinización es un fenómeno imposible de evitar, y la vida, por mucho que se quiera mantener estanca y controlada, siempre se dispersa con sus leyes y no con las que las personas inventan. El peligro es el de incorporar genes que nunca tendrían estas plantas de forma natural, como resistencia a herbicidas, agentes letales para insectos,... lo que provoca unos desequilibrios importantes en la naturaleza y por lo tanto en nuestra vida. Hemos dicho que aparte existen repercusiones éticas, económicas y sociales, en las cuales no entramos, por no ser tema de este trabajo, pero las cuales son de gran interés, debido a las repercusiones tan grandes que pueden provocar en la sociedad.

13. En África se señala la degradación y destrucción de bosques y matorrales como la principal causa de erosión genética (FAO, 1996.a.). Junto con éstos, factores como el sobrepastoreo, explotación excesiva de las especies (entre lo que incluimos el gran extractivismo de las poblaciones naturales), o el desmonte producen una pérdida de diversidad biológica. Algunas prácticas agrícolas también producen el mismo efecto; tal es el caso de la agricultura de roza y quema cuyo perjuicio sobre la diversidad está basada fundamentalmente en la pérdida de fertilidad del suelo (Altieri, 1992; Pimentel *et al.*, 1992) o la sobreexplotación en actividades agrícolas mediante el uso excesivo de maquinaria y agroquímicos.

La causa principal de la desaparición de variedades agrícolas locales es, según la FAO, la sustitución de estas variedades por variedades de alto rendimiento(mas bien de alta respuesta a la química), la especialización en monocultivos y el desprecio de los mercados locales y regionales donde se consumían estas variedades tradicionalmente.

La agricultura moderna se ha mostrado incapaz de mantener la diversidad biológica y cultural de los diferentes mundos rurales de los países. Se ha roto el vínculo entre los agricultores y las variedades que tradicionalmente se habían seleccionado, adaptado y conservado a su zona. Se han despreciado las formas de uso de la tierra desarrolladas durante años gracias a la experimentación campesina, métodos de producción que se basaban en un rico conocimiento ecológico, que no infrutilizaban ni

sobreexplotaban los recursos sino que aprovechaban los limitantes ecológicos como potencialidades productivas.

Cada vez que un pueblo, comunidad o país se ha comprometido excesivamente con un solo cultivo y, todavía más, si su alimentación o economía dependían de él, ha puesto en peligro su estabilidad y, a la larga, el compromiso ha terminado en alguna catástrofe económica o humana.

Declaraciones de las Academias de las Ciencias de USA y UK afirman que: “ya no se puede confiar en los avances de la Ciencia para paliar el deterioro ambiental y el avance de la pobreza”. También 1600 científicos de elite, entre los cuales figuran 102 premios Nobel, llegaron a suscribir que: “de seguir así la vida desaparecerá tal y como hoy la conocemos”. (Araujo, 1995) Podemos concluir diciendo que hoy en día, con la evolución de una agricultura productivista e intensiva, las semillas se han convertido en un insumo más, y alrededor de ellas hay tal cúmulo de intereses que los agricultores casi han perdido ya su capacidad para cultivar, guardar y sembrar sus propias semillas. En este modelo de producción se derrocha energía y se contamina los recursos naturales, haciendo de las semillas un mero objeto de comercio. Se han sustituido las semillas de variedades tradicionales por seleccionadas híbridas, con lo que un número cada vez más reducido de empresas seleccionadoras concentran en sus manos el control de productos unificados, alimentos estándares, el control de los insumos, etc... Todo para conseguir cosechas excedentarias y pagar unos precios desproporcionadamente bajos a los agricultores.

Destacar, por último, que la utilizada bandera de “erradicar el hambre en el mundo”, gracias a determinados avances técnicos agrícolas manejados por empresas multinacionales con intereses privados, es una gran mentira ya que está totalmente demostrado que las causas del hambre y del empobrecimiento se deben a complicadas maniobras políticas y de mercado, en las cuales no vamos a entrar, ya que no es objeto de este trabajo.

1.6. Ejemplos de pérdidas y peligros para la biodiversidad:

A continuación ofrecemos algunos ejemplos significativos de cómo, a lo largo de la historia, se han ido perdiendo o cayendo en desuso, por diversas razones, algunas variedades agrícolas que en su momento fueron aprovechadas y utilizadas por la sociedad.

Casos de pérdidas o abandonos de cultivos antes valorados:

“ La barrilla, planta *Salicornia*, tuvo mucha importancia en la agricultura ilicitana. En sus mejores tiempos, su exportación constituyó un capítulo importante de ingresos para los agricultores del campo de Elche. Y no solamente la barrilla, sino también el salicor y el aguazul. Siendo la más importante de las tres, por su cuantía, la barrilla. No solamente se cosechaba en terrenos baldíos sino que se dedicaban muchas tierras de buena calidad. Una vez recogidos y amontonadas estas plantas, se quemaban en un laborioso y ritualizado proceso y sus cenizas, que llamaban “piedras”, servían para la fabricación de jabones, como sosa natural. Después de varios siglos de esplendor, la barrilla, el salicor y el aguazul fueron perdiendo valor comercial. Esto ocurrió cuando empezó a fabricarse la sosa por procedimientos industriales.”

“Las variedades de trigo que se sembraban antes, en el campo de Elche, de ciclo más largo y matas con superior desarrollo, han desaparecido por completo. Hoy se siembran trigos de ciclo mas corto y matas más pequeñas pero de mayores rendimientos y que se adaptan bien a estos terrenos.”

“Las variedades de habas que se sembraban antes en el campo de Elche, tanto la temprana (“Mutxamel”) como las tardías(“Granulla”), prácticamente han desaparecido. Las pocas que se siembran ahora, son las llamadas “valencianas”, de ciclo mas corto, de vaina más fina, mas larga y con mayor cantidad de granos.”

“Los melones de la variedad tendral negro y el amarillo, han desaparecido del campo de Elche casi por completo. Los pocos que se plantan ahora, son de los llamados “Piel de Sapo”, “Grano de cebada” y “Franseset”, entre otras variedades, todas ellas desconocidas aquí hasta hace pocos años. Las causas de estas sustituciones se debieron a las pocas aptitudes para la exportación, dificultades en el cultivo por hacer monocultivos, la introducción de nuevas variedades y los cambios “involuntarios”de los gustos de los/las consumidores/as.” (Baltasar Brotons García, 1985)

“En Callosa del Segura la aparición, en los años 60, de fibras sintéticas más económicas y duraderas en términos generales, supuso un golpe mortal para el cultivo del cáñamo en esta zona que tantos años de prosperidad había dado.” (Roque Francisco Albert Lucas, 1989)

“En España muchas de las variedades que se cultivaban o aprovechaban para alimentación animal han desaparecido o caído en el olvido debido a la sustitución de estos por los piensos compuestos industriales. Así muchas leguminosas de grano de los géneros *Lathyrus*, *Vicia* y *Trigonella* (almortas, titarros, alholva, yeros, algarrobas, alverjas y alverjones), junto a diversas variedades de guisantes, garbanzos, habas y lentejas, y numerosas hortícolas entre las que se encuentran orugas, borrajas, cardillos, tagarninas, verdolagas, mastuerzos, escorzoneras y apio caballar.”(J. Esteban Hernández Bermejo, 1997)

“Retrocediendo en el tiempo 200 años y examinado la obra de Antonio José Cavanilles cita los manzanos de Zorita del Maestrazgo conocidos como “morro de liebre”, variedad que hoy ha desaparecido totalmente.”

A continuación algunos ejemplos de los desastres producidos por la uniformidad genética de los monocultivos:

“En 1970 hubo un fuerte ataque de *Helminthosporium maydis*, que redujo drásticamente la cosecha de maíz en Estados Unidos, destruyendo mas del 50% de los maizales existentes en el sur del país. La causa del desastre fue atribuida a la uniformidad genética del maíz, debida a que casi todos los híbridos cultivados compartían el mismo citoplasma.”

“También en 1970, una catastrófica epidemia de la roya del café causó grandes pérdidas en Brasil, debido también a la uniformidad genética, lo que provocó la subida de los precios del café en los mercados mundiales.” (Fernando Nuez y Juan José Ruiz, 1999)

“Otra catástrofe fue la sufrida por Cuba a comienzos de los años ochenta con la caña de azúcar, por la escasa diversidad genética manejada y el excesivo compromiso de su economía con las exportaciones de azúcar a la URSS.”

Estos casos con otros muchos, que se dieron a conocer posteriormente, fueron recogidos en un informe publicado por la Academia Nacional de

Ciencias (NAS) de EEUU sobre la “Vulnerabilidad Genética de los Principales Cultivos”.



Monocultivo de tomate de escasa o nula diversidad genética

Casos producidos por la reciente introducción de cultivos transgénicos:

“Un caso extremo y bastante elocuente es la sentencia que condena al agricultor canadiense Percy Schmeiser a indemnizar a la multinacional Monsanto por el uso de material genético patentado. Según el agricultor, él nunca había sembrado semillas modificadas genéticamente y estas podrían haber llegado a su finca accidentalmente del polen de granjas vecinas.” (Joseph Rosello i Oltra, 2002)

“En las localidades de Oaxaca y Puebla, en México, se han detectado en variedades tradicionales de maíz genes de maíces transgénicos. Estas localidades están a varios cientos de kilómetros de cualquier plantación de maíz transgénico de EEUU y las variedades plantadas en estas localidades son de una importancia extraordinaria debido tanto a la enorme variedad cómo a su rusticidad.”

Vemos que el flujo de genes es imparable debido a que no se pueden controlar totalmente la polinización anemófila ni entomófila, ni tampoco el traslado de variedades de un lugar a otro, sólo con un puñado de granos de maíz transgénico, por poner un ejemplo, cogidos de una plantación y llevados a otro sitio para plantarlos y ya tenemos otra fuente de contaminación genética. La actual política de permisibilidad a plantaciones transgénicas es un error absoluto. Entre otros aspectos se está produciendo una contaminación genética que no tiene por que darse. Las variedades tradicionales están incorporando genes que nunca tendrían que llegar a ellas, ya que no están siendo objeto de una mejora intencionada, sino de un flujo

de genes de unas variedades creadas por casas comerciales cuyos objetivos son puramente crematísticos. La incorporación de genes de resistencia a herbicidas, de expresión de la toxina del *Bacillus thuringiensis*, la incorporación de genes de resistencia a antibióticos, algunos utilizados en medicina humana, para el testado de la correcta modificación genética, entre otros ejemplos, conlleva serios riesgos que no están siendo evaluados con rigor. Ya se están produciendo casos, como los arriba citados, que debían paralizar inmediatamente las plantaciones transgénicas. No se puede dejar el futuro de las variedades agrícolas, ni el de la biodiversidad del planeta, a los intereses económicos de un puñado de multinacionales cuyos objetivos están lejos del beneficio de todos, por mucho que ellos se empeñen en decir lo contrario, estando dispuestas a sacrificar cualquier cosa por sus beneficios.



Muchas veces no se da importancia al peligro del uso de los fitosanitarios químicos

1.7. Bancos de Germoplasma:

Los Bancos de Germoplasma son las instalaciones donde se guarda material vegetal para su reproducción, propagación u otros fines. Comúnmente se les denominan “bancos de semillas”, pero en la mayoría de casos no es correcto utilizar este término ya que no sólo se conservan semillas.

El funcionamiento de estos Bancos de Germoplasma, a grosso modo, sería: recolección del material vegetal deseado (semillas, esquejes...), comprobación de su estado, comprobación de germinación, comprobación y comparación de las características morfológicas y productivas, limpieza, registro y almacenamiento.

Cada cierto tiempo se coge una muestra de cada material guardado y se comprueba su estado de conservación y germinación, para evaluar la idoneidad de seguir guardándolo o salir a buscar nuevas muestras.

Dentro de las colecciones de los Bancos de Germoplasma se distinguen colecciones base que son aquellas que se mantienen bajo condiciones ideales de almacenamiento (temperatura y humedad) durante periodos de tiempo muy largos (50 o 100 años, incluso mas en algunos casos) y las colecciones activas que se mantienen en condiciones por debajo de las ideales de corto a medio plazo (de 5 a 20 años), y se emplean para la regeneración, multiplicación y documentación de las entradas. También la organización de estos dos tipos de colecciones es diferente. (Fernando Nuez, Juan José Ruiz, 1999)



Instalaciones del Banco de Germoplasma de la UPV



Instalaciones para la conservación de semillas de la SCA La Verde. Cádiz

Estas instalaciones han jugado y juegan un papel importante en la conservación de variedades agrícolas locales y autóctonas, aunque convendría revisar su papel con el fin de no convertir estas valiosas instalaciones en simples museos, o en el peor de los casos en cementerios, de recursos fitogenéticos. Estas afirmaciones son debidas a los siguientes motivos:

- Congelar durante largo tiempo un material genético le priva de la capacidad de evolucionar junto al medio donde se desarrolla, y por lo tanto conservará la información genética del momento en que se recogió pero no del actual. A esto se le une que la comprobación del estado de, por ejemplo, las semillas guardadas, se hacen en parcelas de experimentación o en jardines botánicos con unas condiciones de “idoneidad” de cultivo. De esta manera se acentúa la pérdida de rusticidad de las variedades conservadas y su posterior utilización, después de años de estancamiento evolutivo, puede ser un fracaso.

- A veces la erosión genética en los Bancos de Germoplasma es muy importante debido fundamentalmente a la deriva genética. De una muestra se coge una submuestra, de esta otra submuestra, perdiéndose de esta forma la variabilidad genética. Por ejemplo, en una experiencia realizada en fríjol en el CIAT, después de 6 generaciones de reproducción se había perdido el 90% de la variación genética. (Fernando Nuez, Juan José Ruiz, 1999)

- Otro inconveniente es la lentitud de gestión de la donación y que la variedad suele llegar con escasa información y bastante desestructurada. Los Bancos de Germoplasma en la mayoría de ocasiones ceden parte de su material a personas u organismos que estén interesados en los mismos, pero esta cesión, como hemos dicho, se realiza, si se llega a producir, tras largos períodos de espera y con una información bastante escasa de las características del material recibido. En general la información de los bancos está muy centrada en caracteres fisiológicos o morfológicos, sin estudiar características tan interesantes como prácticas de cultivo y conservación o usos tradicionales. Cabe destacar que no todos los bancos trabajan igual, por ejemplo la estación experimental de Carcaixent, dispone de unas instalaciones para la conservación de semillas agrícolas de variedades locales y su intercambio o donación a personas interesadas por este material es bastante dinámico, estableciéndose criterios de devolución por parte de las personas solicitantes con el objetivo de tener un material vegetal renovado y en constante evolución con el medio.

- Por otro lado, muchos de los Bancos de Germoplasma se sitúan geográficamente en los países ricos, quedando en desventaja la comunidad investigadora de los países del Sur, que son los proveedores de la mayor parte del patrimonio agro genético presente en dichos bancos.

Si no se integra conservación, utilización y comercialización los Bancos de Germoplasma corren el serio peligro de convertirse en museos (Fernando Nuez y Juan José Ruiz, 1999). La mejor manera de mantener un patrimonio de forma duradera es usándolo, es decir, cultivándolo y aprovechándolo.



Entrada de diversas variedades de calabaza para su clasificación.

1.8. Conservación in situ y ex situ:

- La conservación ex situ:

Consiste en recoger muestras de las poblaciones de interés, procurando que se recoja la máxima variabilidad posible, y mantenerlas en Bancos de germoplasma o en jardines botánicos, pero en un sitio diferente al de su recogida. El material que se conserva suele ser semillas generalmente, pero también pueden ser esquejes, tejidos o plantas completas.

-La conservación in situ:

Consiste en el cultivo de las especies agrícolas en sus zonas de origen o tradicionales, y en la protección de los hábitats naturales para las especies silvestres. (Joseph Roselló i Oltra, 2002)

Cómo ya hemos comentado anteriormente las ventajas e inconvenientes de los bancos de germoplasma, conservación ex situ, vamos ahora a comentar las ventajas e inconvenientes de la conservación in situ.

Ventajas:

- La dinámica evolutiva de las especies se mantiene.
- Al estar la planta en cultivo y normalmente en su zona originaria, la cantidad de información que podemos obtener sobre estas variedades es mucho mayor en todos los sentidos.

Inconvenientes:

(debido a que, la mayoría, son para autoconsumo y huertos pequeños)

- bajo porcentaje de germinación ya que no siempre las semillas se conservan en condiciones de temperatura y humedad adecuadas, y no siempre son de la cosecha anterior.
- A veces se producen mezclas de diferentes variedades.

Como vemos debe existir un equilibrio entre la conservación in situ y ex situ aprovechando las ventajas de cada uno e intentando minimizar o erradicar los inconvenientes de los dos.



Semillas guardadas por un agricultor



Semillas guardadas en Bancos de Germoplasma

1.9. Estrategias para la recuperación, fomento y conservación de variedades agrícolas locales:

La situación de las variedades agrícolas locales, como hemos visto, es mas que preocupante, debiéndose adoptar medidas para remediar esta tendencia. Debido a la velocidad con que se está produciendo esta erosión biológica, las medidas que se tomen deben aplicarse con la urgencia que requieren y de una forma inflexible, debiendo prevalecer los intereses comunitarios a los privados o individuales. De no ser así las expectativas mas negativas sobre nuestro futuro se irán cumpliendo inexorablemente.

Ya no estamos a la altura de demorar mas un cambio en el rumbo de la sociedad, ya que los recursos son limitados y la capacidad de la naturaleza de reponerse también tiene un límite, que todo indica que estamos pasándolo.

A continuación se ofrecen algunos pasos y medidas que pueden proteger los recursos agrícolas de los que disponemos, así como de ciertas estrategias que deberían adoptarse para corregir los excesos que están degradando el tejido agrícola en particular, y por consiguiente el de la sociedad en general.

Política agraria:

1. La política agraria tiene como destinatario, casi exclusivo, de las subvenciones a las grandes superficies de monocultivos. De esta manera quedan marginadas de esta política las parcelas de agricultores/as más modestos/as. El tipo de agricultura predominantemente subvencionada, son los monocultivos de variedades mejoradas para aguantar largos transportes, resistencia al frío de cámaras, resistencia a productos fitosanitarios y abonos químicos... en fin, variedades que se adaptan a un mercado homogéneo y las de elevada productividad. Con este tipo de agricultura que imponen las grandes multinacionales en la Unión Europea, el futuro de las variedades agrícolas locales queda en serio peligro, cómo se viene demostrando hasta la fecha. En la política agraria Europea tiene que tener cabida e importancia los pequeños y medianos agricultores/ as, así cómo la Agricultura Ecológica, garantías de una agricultura local y sostenible. Tiene que cobrar mayor importancia la agricultura local, que queda aplastada por el modelo productivista, contaminante y excedentario de la Comunidad Europea.
2. Deben ser evaluadas, seria e inflexiblemente, las repercusiones que tiene las plantaciones con organismos manipuladas genéticamente. Deben ser evaluados todos los aspectos: ambientales, sociales, éticos

- y económicos. No puede dejarse en manos de las decisiones monetarias de empresas multinacionales, cuyo objetivo es el beneficio propio y no el comunitario, el futuro de la vida de este planeta. Debe existir un debate a todos los niveles en el que queden integradas la opinión de toda la sociedad. Ha quedado suficientemente demostrado que el fin del hambre en el mundo no depende de los avances técnicos, sino de la política mundial, y por lo tanto ningún avance puede, ni debió, ser vendido con este falso argumento para ablandar la sensibilidad de la sociedad.
3. Deben adoptarse nuevas medidas reguladoras de la capacidad de acción de las empresas multinacionales, y no abogar por el libre comercio, si este provoca serias repercusiones negativas en la sociedad. El poder y las decisiones de estos macro-agentes económicos están cambiando la sociedad en beneficio de sus intereses individuales, provocando importantes repercusiones negativas sobre la economía y sostenibilidad de las comunidades locales. El mundo no es economía de mercado.
 4. Deben plantearse, a debate social, las políticas sobre patentes de la vida. No puede dejarse en manos de quien pague mas, ni de quien maneje los hilos de la política, el futuro de la vida en el mundo. La vida no la inventan las multinacionales, y el trabajo de selección, domesticación, conocimiento de usos...llevado a cabo por comunidades indígenas y locales desde tiempo inmemorial, es impagable y es de beneficio y provecho de todos. La ciencia y la investigación actual debe aportar su parte al conocimiento de la vida en el planeta, pero no debe apropiarse de ella.
 5. Debe cobrar mayor protagonismo la investigación pública con objetivos públicos. Actualmente la mayor parte de la investigación científica es realizada gracias a capital privado, con objetivos privados, en la mayoría de los casos contrarios al beneficio de toda la sociedad. De esta forma todos los agentes de los Estados, centros de investigación, universidades públicas... deben adoptar compromisos de investigación con beneficios para el conjunto de la sociedad y contar con los medios necesarios para ello.
 6. Un requisito imprescindible para la comercialización legal de semillas de variedades locales, es que estén registradas oficialmente, en el “Registro de variedades agrícolas”. Para registrar una variedad se

deben cumplir unos requisitos de uniformidad vegetal y de producción, que difícilmente puede lograr las variedades locales, debido a su carácter de heterogeneidad en la que se basa cierta parte de su éxito y adaptación al medio. Añadir que, actualmente, los gastos de registro corren a cargo de quien las registre. Estos gastos son elevados, no sólo por las tasas de registro, sino por todo el procedimiento para conseguir, si es que se puede con esta normativa, registrar una variedad local (años de cultivo, investigación, toma de datos... Por lo tanto los criterios oficiales no están en concordancia con la realidad biológica. Si los recursos fitogenéticos son un bien de la humanidad, el Estado debía financiar y promover el registro de variedades, ya sea modificando los requisitos de registro para adaptarlos a la realidad, o dando facilidades económicas para poder registrar estas variedades.

7. Deben redactarse, con acuerdo y cumplimiento internacional, verdaderas políticas que salvaguarden la biodiversidad en general, y la agrícola en particular, así como a las culturas indígenas, de los peligros que acechan a las mismas. Estos acuerdos deben ser verdaderos, no declaraciones de principios que se desvanezcan ante los intereses económicos, insostenibles, social y ambientalmente.

Conservación de variedades:

1. Los bancos de germoplasma deben reorientar sus objetivos si quieren hacer útil para la sociedad el material que conservan. Debe establecerse un vínculo mayor entre los bancos de germoplasma y los agricultores/as y mejoradores/as locales. El material recogido proviene de la sociedad y está subvencionado, en su mayoría, por capital público, por lo tanto deberían establecerse una forma de gestión y utilización de este material más social. La erosión genética que se produce en los bancos de germoplasma se reduciría, e incluso se acabaría, con los acuerdos correspondientes entre estas entidades y agricultores/as u otros agentes que utilizarán correctamente este material. Los bancos de germoplasma deberían poner toda su información disponible para poder llevar a cabo el registro oficial de las variedades que conserva. Muchas veces el trabajo de selección, caracterización,...se ha llevado a cabo por estas entidades, teniendo, por lo tanto, gran parte del trabajo hecho, a la hora de registrar estas variedades.

Fomento de variedades:

1. El éxito de las variedades agrícolas locales, muchas veces, se basa en el conocimiento de la existencia y de la importancia de las mismas. De esta manera se deben hacer campañas de difusión de la existencia e importancia de las variedades agrícolas locales, para que la sociedad las conociera y las apreciara. El Estado debería proteger y fomentar las variedades agrícolas locales mediante todos los mecanismos que dispone para ello, y las campañas informativas es uno de ellos.
2. Del mismo modo tendría que haber un cambio en la conducta de consumo, que incluya lo dicho en el punto 1, y también un cambio en la concepción del aspecto de los productos agrícolas comprados. Muchas veces los criterios a la hora de comprar frutas o verduras es la imagen y el precio de estos, sin importarles, aparentemente, los medios de producción ni el origen de estos. Se debe fomentar una agricultura local y con medios no agresivos y saludables, para fomentar una agricultura sostenible ambiental, social y económicamente. Con relación a los precios decir, que la mayoría de los precios que provienen de la agricultura convencional, o química, están falseados debido a que están subvencionados y a que no reflejan el precio de contaminación implícita y desequilibrio ambiental, que conllevan sus prácticas agrícolas.
3. La Agricultura Ecológica, por sus características, tiene una enorme potencialidad para revitalizar y fomentar el cultivo de variedades agrícolas locales. Su carácter integrador y de equilibrio medioambiental y social son una garantía para llevar a cabo con éxito la recuperación, fomento y conservación de las variedades agrícolas locales. De esta manera la importancia en la sociedad y en la economía de la Agricultura Ecológica debe ser cada vez mayor, si se lo permite las grandes multinacionales agroquímicas y las políticas asociadas a sus intereses.
4. Otro factor a tener en cuenta es la denominación de origen y la denominación específica. La denominación de origen se define como el nombre de una región o de un lugar determinado que sirve para denominar un producto agrícola o alimenticio de dicha región, cuya calidad o características se deben fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada. Para la denominación específica se le exige al producto

ser originario del área geográfica de referencia, aunque ahora la ligazón o dependencia del territorio no es tan fuerte. Ha de poseer una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, cuya producción y/ o transformación y/ o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada. Algunos ejemplos son los nísperos de Callosa d'En Sarriá, las avellanas de Reus, la chufa de Valencia....

A continuación damos información sobre iniciativas llevadas a cabo en el mundo y que suponen un paso para la protección de las variedades agrícolas locales:

1. Existe una iniciativa europea para producción y selección de semillas que parte del Instituto Biodinámico “Louis Bolk”, de Holanda. Su objetivo final es contar con semillas y plantel ecológico suficiente para atender la demanda de la Agricultura Ecológica a partir del 1 de enero del año 2004, fecha tope incluida en el reglamento europeo para exigir su uso en toda producción vegetal etiquetada como ecológica. Entre los objetivos de la iniciativa destacamos los siguientes: “ Apoyar y promover la selección vegetal ecológica para hacer posible una agricultura ecológica profesional”, “obtener anualmente fondos para la selección y propagación de plantas ecológicas y la coordinación de actividades internacionales e Europa” y “ lanzar grandes campañas para informar a los seleccionadores vegetales, agricultores, comerciantes, consumidores y científicos sobre la importancia de las semillas ecológicas”.
2. Una asociación francesa que trabaja en la recuperación y distribución de semillas como es “ La asociación Kokopelli” lleva a cabo un apadrinamiento de semillas. Las personas que estén interesadas en esta iniciativa apadrinan una variedad. Cada persona solo puede apadrinar una variedad única y determinada, y se encargan de cultivarla y recuperar sus semillas por un determinado tiempo, de esta manera implican a la gente en la conservación in situ de las variedades, hacen una campaña de difusión de estas variedades y mantienen en activo a la planta con sus capacidades de adaptación al medio cambiante.

3. La asociación para el fomento de la selección de semillas hortícolas biodinámicas se dedica a investigar en métodos de selección y selecciona las variedades a través de sus miembros y concesionarios. Tiene la propiedad de aquellas variedades que con su criterio seleccionan y creen interesantes, administra jurídicamente los derechos, expone públicamente todos los resultados y colabora con la oficina federal de semillas. Para llevar a buen término la iniciativa y hacerla perdurable y segura la asociación está desarrollando una figura jurídica en la cual la asociación es la propietaria legal de las variedades. El catálogo que editan ofrece una lista con la dirección y una pequeña descripción de cada huerta, y junto a cada variedad se encuentra el nombre abreviado del multiplicador.

4. Algunos países nórdicos tienen la figura del “Ombudsman” o “defensor de las futuras generaciones” en el parlamento, uno de cuyos objetivos es velar por la conservación de la diversidad.

5. En Inglaterra existen numerosas ONG’s que agrupan a personas interesadas en la recuperación de variedades agrícolas locales. Ellos multiplican y distribuyen las semillas de variedades tradicionales, apreciadas por los horticultores, entre los socios.

6. En EEUU debido a la rápida y desconcertante expansión de los cultivos manipulados genéticamente y con el consiguiente peligro de contaminación genética a variedades no transgénicas y locales, diversos colectivos de agricultores y asociaciones, entre todos suman 33 organizaciones firmantes, han redactado un manifiesto dirigido al gobierno estadounidense entre los que destacamos los siguientes:
“Exigimos que los campesinos que cultivan y seleccionan sus semillas desde hace milenios, siguiendo técnicas tradicionales, tengan el derecho a utilizar sus propias semillas y a preservarlas”.
“ Exigimos que las industrias y las instituciones que son responsables del patrimonio genético aporten las pruebas necesarias de que sus acciones no tendrán consecuencias sobre la salud humana y el medio ambiente. También deberán aportar pruebas de que las alteraciones genéticas no tendrán ninguna repercusión sobre el tejido social y económico de las comunidades rurales”.
“ Exigimos que los campesinos que rechacen los OMG’s no se vean

obligados a pagar tasas para robar que sus productos no contienen OMG's”.

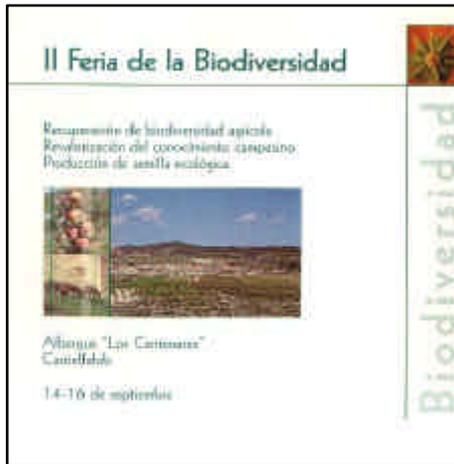
7. Una localidad del estado de Kerala, al sur de la India, sentó un precedente histórico al declarar de su propiedad absoluta todos los seres vivos actualmente bajo su jurisdicción, ocasionando un revés a los piratas occidentales que intentan robar y monopolizar ese material mediante patentes.

8. En España, desde hace tres años, se viene celebrando la “Feria de la Biodiversidad”, iniciativa que parte de la red de semillas “Resembrando e intercambiando”, e integrada por varias asociaciones. Tanto las ferias, cada año mejor organizadas y con mas participación, como la red de semillas suponen un importante avance en la movilización social para la defensa de los recursos agrícolas locales. De su manifiesto destacamos los siguientes párrafos: “En esta iniciativa participamos gente diversa: agricultores, ecologistas, cooperativas de consumo, grupos de acción local, horticultores aficionados e investigadores. La mayor parte estamos relacionados con la agricultura ecológica y trabajamos no sólo para rescatar los recursos genéticos locales, también para desarrollar nuevos modelos de agricultura que nos saquen del atolladero actual de degradación de los agroecosistemas, succión depredadora de los recursos naturales y precariedad en el trabajo y en la vida de los trabajadores agrícolas y los pequeños agricultores.” “La legislación de semillas es uno de los casos clásicos en los que se ha ofrecido protección a intereses empresariales específicos frente a otras estrategias controladas por agricultores o iniciativas socioeconómicas locales que hubieran tenido una incidencia importante en la conservación/generación de biodiversidad. Por lo tanto existe una deuda ecológica con los agricultores y las comunidades rurales, el estado es en parte responsable del empobrecimiento de recursos genéticos locales, la falta de disponibilidad futura de los conocimientos tradicionales ligados a la biodiversidad, y el importe no pagado hasta ahora del germoplasma y la información cedida para un aprovechamiento comercial, y tiene la obligación de tomar partido por aquell@s agricultores que hoy quieran elegir una vía alternativa en el abastecimiento de semillas y la conservación de la agrodiversidad”. Entre sus objetivos destacamos: “Promover la identificación y registro público de las variedades

utilizadas por los agricultores, incluidas las que se guardan en los centros de recursos fitogenéticos y establecer mecanismos de acceso libre para los agricultores al material y la información. Es necesario financiar boletines o catálogos informativos sobre las variedades locales en las regiones o comarcas, y reactivar el Catálogo de Variedades Comunes establecido hace 20 años y que aún no ha tenido utilidad alguna hasta ahora. Aunque se ha realizado la transposición de la directiva europea 95/98, que posibilita el registro de variedades locales sin las rígidas características de homogeneidad y estabilidad las modificaciones que se han hecho hasta ahora son claramente insuficientes. Tratándose de variedades de conservación, lo que supone textualmente según la definición de la normativa "un patrimonio irremplazable de recursos fitogenéticos", sería normativamente coherente que los costes de los ensayos oficiales para la inscripción de la variedad, fuesen asumidos por la administración estatal o comunitaria, en caso de que sean exigidos".

"Informar a los agricultores sobre como acceder a los bancos. Buscar nuevas formas de relación entre los centros de recursos fitogenéticos, grupos de acción local y agricultores fortaleciendo los enlaces y proyectos conjuntos. "Reformar la metodología de conservación y caracterización (hasta ahora diseñada para los fitomejoradores) según las necesidades de los agricultores, haciendo posible el acceso a mayores cantidades de semilla, promoviendo más la evaluación agronómica en las condiciones de cultivo de los agricultores que las complicadas caracterizaciones morfológicas, bioquímicas o moleculares. Nos comprometemos a retroalimentar con germoplasma e información a los Centros de conservación ex situ."

"Imponer restricciones a la biopiratería, exigiendo una declaración pormenorizada del origen del material vegetal utilizado en el proceso de mejora de aquellas variedades para las que se soliciten derechos privados de obtención. Además aportar pruebas de consentimiento informado de la comunidad o particular donante, y que se halla recogido de acuerdo con la legislación de acceso a los recursos vigente."



Cartel de la II Feria de la Biodiversidad celebrada en Castielfabib. 2001.



III Feria de Biodiversidad celebrada en Cádiz. 2002

2. OBJETIVOS DEL TRABAJO

Objetivos del Trabajo:

Este trabajo fin de carrera tiene diversos objetivos, aunque uno forma el bloque central del mismo.

Entre los diversos objetivos están el de dar una visión de la importancia y las causas de la pérdida de la biodiversidad agrícola, explicar el funcionamiento de los bancos de germoplasma, indagar en el origen de las variedades agrícolas actuales, así como dar unas orientaciones de cuales podrían ser los caminos para frenar el proceso de erosión biológica.

El bloque central del trabajo es la recopilación de la mayor información posible sobre los diversos agentes sociales que están trabajando y colaborando en la recuperación, fomento, conservación e investigación de las distintas variedades agrícolas locales y autóctonas en España. Hacer hincapié que se le ha dado mayor importancia a aquellos agentes que trabajan en la recuperación "in situ" de estas variedades agrícolas, es decir de aquellas que las siguen utilizando en las condiciones mas o menos originales de cultivo, para sacarle algún provecho. El trabajo se centra mas en esta parte, ya que cómo se verá mas adelante, la conservación in situ se revela como una de las formas mas apropiadas para que la biodiversidad agrícola tenga un futuro cierto y perdurable.

La conservación de las semillas u otro material vegetal de estas variedades agrícolas en bancos de germoplasma (bancos de semillas), es una parte que juega un papel importante en la conservación de las variedades agrícolas, pero tiene algunos inconvenientes que hacen que de por sí solos, no sean, ni mucho menos, una solución para el futuro de las variedades agrícolas.

3. MATERIAL Y MÉTODOS

Material y métodos:

Para la realización de este Trabajo Fin de Carrera se ha procedido de la siguiente forma:

- En primer lugar, y una vez confeccionada una lista de direcciones de entidades de interés ordenadas por Comunidades Autónomas, se procedió al contacto telefónico, por ser el más directo y el que permite explicar de forma más personal y detallada en que consistía este Trabajo y la información que se pretendía conseguir.
- En los casos en que era posible (una minoría), la información se tomaba directamente a través de las conversaciones telefónicas.
- En la mayoría de casos se posponía la entrega de información a un posterior envío por correo electrónico. EL correo electrónico incluía en un primer momento la tabla-cuestionario que se adjunta más adelante. Esta tabla-cuestionario, a parte de incluir alguna pregunta mal redactada por nuestra parte (como veremos más adelante por las respuestas obtenidas), resultó en ocasiones demasiado extenso y laborioso de rellenar. En algunos casos, rellenar estos cuestionarios era casi imposible, debido a la cantidad de variedades y a la disponibilidad de tiempo de las personas colaboradoras.
- Siendo conscientes de este hecho, se confeccionó una tabla-cuestionario mucho más sencilla, con el fin de simplificar la información requerida. Era preferible recibir información esencial y básica que no recibir nada.
- En otros casos, la gente con la que se contactaba telefónicamente, no disponía de correo electrónico, por lo que se enviaba las tablas-cuestionarios por correo postal. En estos casos la información recibida ha sido la más completa y detallada.
- Por último, y en casos puntuales, el envío de las tablas-cuestionario se realizó por fax. En estos casos la información recibida ha sido muy escasa.
- Es de destacar que no todas las personas con las que se contactó colaboraron, por unos motivos u otros, o por lo menos aún no ha llegado su información.
- Para la realización del punto 1, Introducción, se recurrió a la consulta de diversos libros y revistas de contenido relacionado con el tema que nos ocupa.

Tabla-cuestionario, más completa, enviada por correo electrónico, postal y
fax:

Hola, soy Manuel Castelló, estudiante de Ingeniería Técnica Agrícola en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela.

Estoy realizando el trabajo fin de carrera sobre el "estado de las variedades agrícolas locales en España", enfocado desde la recuperación, fomento y conservación de las mismos. El estudio que estoy realizando pretende recopilar información de la mayor parte de las asociaciones, centros de investigación, colectivos...que estén trabajando en el cultivo, recuperación, conservación y fomento de las distintas variedades agrícolas locales de España. **Estoy interesado en todo tipo de variedades agrícolas (hortícolas, frutales, cereales, leguminosas.....)**

A continuación adjunto un formulario para obtener una información lo más completa y detallada posible acerca de estas variedades. Por favor, rellenen hasta donde puedan. Les estaré muy agradecido por ello.

SI PUEDEN ADJUNTAR ALGUNA FOTO DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS, SERÍA DE GRAN AYUDA.

Si lo desean, cuando termine el trabajo les mando una copia por correo electrónico.

Muchas gracias.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC...

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD
(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD

.TAMAÑO

.COLOR

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

**8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA
VARIEDAD**

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

**10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA
VARIEDAD**

**11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU
CULTIVO/CONSERVACIÓN? ¿LA NECESITA?**

**12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de
3Ha)**

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

**18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media,
mucha)**

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

**20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES
LOCALES?**

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Tabla-cuestionario, más sencilla, enviada por correo electrónico, postal y
fax:

TABLA MÁS SENCILLA DE IDENTIFICACIÓN:

- 1. NOMBRE DE LA ASOCIACIÓN:**
- 2. DIRECCIÓN:**
- 3. VARIEDADES:**
- 4. CARACTERÍSTICAS DESTACABLES:**
- 5. ¿ SE ESTÁ LLEVANDO ALGÚN TRABAJO CON ESTAS
VARIEDADES?**

EJEMPLO:

- 1. NOMBRE DE LA ASOCIACIÓN:** UNIVERSIDAD MIGUEL
HERNÁNDEZ.
- 2. DIRECCIÓN:** CARRETERA ORIHUELA BENIEL KILÓMETRO 3.2
- 3. VARIEDADES:** TOMATE DE MUTXAMEL Y DE PERA
- 4. CARACTERÍSTICAS DESTACABLES:** TOMATE MUTXAMEL:
TOMATE CON PRONUNCIADO ACOSTILLADO Y ALGO ACHATADO.
DE PERA: MAS ALARGADO Y SIN ACOSTILLADO. PRODUCCIÓN
MEDIA. (8KG POR PLANTA. APROX)
- 5. ¿ SE ESTÁ LLEVANDO ALGÚN TRABAJO CON ESTAS
VARIEDADES?**
SI, MEJORA GENÉTICA Y SELECCIÓN.

4. RESULTADOS

4.1. Relación de agentes que están trabajando en la recuperación
"*in situ*" y/o que realizan algún trabajo de conservación,
selección, mejora, y fomento de variedades agrícolas
tradicionales y/o autóctonas en España:

Por Comunidades Autónomas:

1. Andalucía:

- 1.1. Huerta Hermanos Otero. (p.53)
- 1.2. Huerta Las Moreras. (p.74)
- 1.3. Asociación La Brisa. (p.75)
- 1.4. La Huerta Tradicional de José Aguilera y Nati García. (p.76)
- 1.5. SCA La Verde.(p.78)
- 1.6. Bruno, “Los Arenalejos”.(p.79)

2. Aragón:

3. Asturias:

- 3.1. Asociación Ixuxu. (p.93)

4. Baleares:

- 4.1. ADV Menorca. (p.95)

5. Canarias:

- 5.1. Asociación de Desarrollo Rural, ADER. (p.97)
- 5.2. Granja El Cabildo. (p. 98)
- 5.3. Asociación de Agricultores Ecológicos, LAVA. (p. 99)

6. Cantabria:

7. Castilla La Mancha:

- 7.1. Universidad de Agrónomos de Castilla La Mancha. (p.101)

8. Castilla y León:

- 8.1. Universidad de Agrónomos de Soria. (p.103)

9. Catalunya:

- 9.1. Centro de Conservación de Plantas Cultivadas. (p.105)
- 9.2. Jardín Botánico de Blanes. (p.106)
- 9.3. Semillas SEMAR. (p.107)

10. Comunidad Valenciana:

- 10.1. Estación Experimental Agraria de Carcaixent. (p.117)
- 10.2. Casa del Río Mijares. (p.119)
- 10.3. Cooperativa Virgen de la Huerta. (p.127)
- 10.4. Escuela Politécnica Superior de Orihuela. (p.131)
- 10.5. Finca Morote. (p.145)
- 10.6. Agricultores del Parque de la Mata, Santa Pola. (p.147)

11. Extremadura:

12. Galicia:

- 12.1. Asociación Los Molinos. (p.149)
- 12.2. Universidad de Santiago de Compostela. (p.150)

13. La Rioja:

14. Madrid:

15. Murcia:

- 15.1. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena.
(p.152)

16. Navarra:

- 16.1. Instituto Técnico y de Gestión Agrícola. (p.154)

17. País Vasco:

- 17.1. Sociedad Cooperativa Biohel. (p.156)
17.2. Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa.
(p.157)

“En toda dirección de correo electrónico, el símbolo: # equivale al de la arroba”

1. Andalucía

1.1. Ficha de identificación

1. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Andalucía
2. **NOMBRE:** Huerto Familiar.
3. **DIRECCIÓN:** C/ Aleixandre, 15, 11690. Olvera. Cádiz
4. **CONTACTO:** Ángel Otero López. Teléfono: 956130720
5. **DESCRIPCIÓN:** Finca de cultivo ecológico en las que se cultivan variedades hortícolas y silvestres tradicionales de Cádiz.
6. **VARIEDADES:** Lechuga Oreja de Mulo, tagarnina(*Scolymus hispánicus L.*) (de esta planta se aprovecha las hojas basales o “pencas, raíz y tallo), vinagrera (*Rumex pulcher L.*)(esta planta sirve para elaborar una infusión que sirve para aliviar los dolores de barriga), guindilla, maíz, tomate, pimiento de freír, pimiento morrón, berenjena y cebolla.
7. **FOTOS:** Fotos mandadas por Ángel Otero, de las variedades que están cultivando.



Cebollas



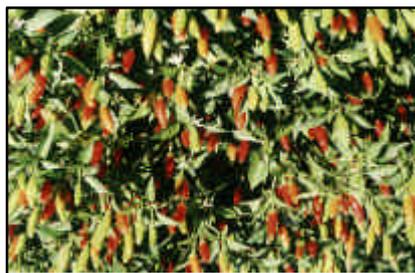
Berenjenas



Pimiento freír



Maíz



Guindillas



Pimientos

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Tagarnina.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Scolymus hispánicus L.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Gastronómicas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Diciembre- Marzo

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO

.COLOR

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LAS ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

De siempre.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

**18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca,
media, mucha)**

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Es una variedad silvestre.

**20. ¿CUÁL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS
VARIEDADES LOCALES?**

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

**22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE
PROYECTO?**

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Vinagrera.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Rumex pulcher L.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Buen sabor.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Enero- Abril

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO

.COLOR

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO

.CARACTERISTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Variedad silvestre.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LAS ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

10 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

**18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca,
media, mucha)**

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De nuestros campos.

**20. ¿CUÁL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS
VARIEDADES LOCALES?**

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

**22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE
PROYECTO?**

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Guindilla.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Capsicum annuum.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Enero- Abril

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.**TAMAÑO:** Muy pequeñas.

.**COLOR:** Rojo.

.**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:** Picantes.

.**PESO MEDIO**

.**CARACTERISTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD**

.**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LAS ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

De siempre.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19. ¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Semillas de siempre.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21. ¿QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Maíz.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Zea mays

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Adaptación y alto rendimiento.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Verano.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Muy pequeñas.

.COLOR: Rojo.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Picantes.

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Mazorca grande y gruesa.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

De siempre.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De gente de la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Tomate rojo de gran tamaño.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Lycopersicon lycopersicon.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Julio- Octubre.

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD

.TAMAÑO: Tomate grueso y de gran tamaño

.COLOR: Rojo.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO: 100-300 gramos.

.CARACTERISTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Gran tamaño y buen sabor.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas): Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

14 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De gente de la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Pimientos de freir.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Capsicum annuum.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1 CICLO DE LA VARIEDAD: Julio- Octubre.

6.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : Muy productivas.

**6.2.2 CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Grande.

.COLOR: Verde.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Pimientos muy largos y tiernos para el consumo.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN? ¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13. ¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

16 años.

14. ¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15. ¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?
No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?
Sí.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media,
much)

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Gente de la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES
LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Pimientos morrones.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Capsicum annuum.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Julio-Octubre.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: Mucha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO:

.COLOR:

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Buen tamaño y sabor.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

16 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De la gente de la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Berenjena.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Solanum melongena L.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Julio-Octubre.

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: Mucha

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO:

.COLOR:

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO

.CARACTERISTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Buen tamaño y mejor sabor.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

15 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Gente de la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Cebolla.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Allium cepa.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Julio-Octubre.

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO:

.COLOR:

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO

.CARACTERISTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Buen tamaño y sabor. Larga duración.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

16 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Semillas de siempre.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Huerta familiar hermanos Otero.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Lechuga Oreja de Mulo.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Lactuca sativa.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Huertas de Lijar (Olvera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD:

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA:

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO:

.COLOR: Verde.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Hojas grandes y buen tamaño.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas): Por semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 hectárea.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

De siempre.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?

Si.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Buena.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Semillas de siempre.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

El abandono de estas variedades por parte de los agricultores.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Mantener las semillas de nuestra zona.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Seis.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

1.2. Ficha de identificación

- 8. COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Andalucía
- 9. NOMBRE:** Huerta las Moreras
- 10. DIRECCIÓN:** Comité Pro-Parque Educativo Miraflores. Antigua ctra. Miraflores, 41008 Sevilla. Parque de Miraflores.
- 11. CONTACTO:** Juanma González. Teléfono: 646133663. E-mail: gonzalezjuanma@hotmail.com
- 12. DESCRIPCIÓN:** Realizados trabajos de caracterización de tres variedades locales de *Lycopersicon esculentum* Mill. (Corazón de Toro, Rosado y Amarillo) en cultivo ecológico, para posterior registro de estos cultivares como variedades comerciales para su posible incorporación al mercado de semilla ecológica.
- 13. VARIEDADES:** tomate Corazón de Toro, Rosado y Amarillo.

1.3. Ficha de identificación

14. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Andalucía

15. NOMBRE: Asociación la Brisa

16. DIRECCIÓN:

17. CONTACTO: Carmen Ramírez. Teléfono: 952872747. E-mail:
cederronda#retemail.es

18. DESCRIPCIÓN: Futuro proyecto de recolección y caracterización de variedades de vid, castaño, hortalizas (tomate, calabaza, judía) y pera de Ronda.

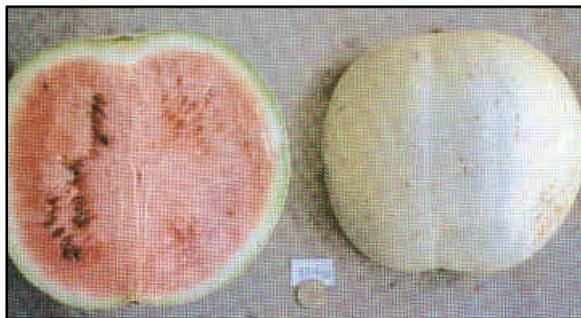
19. VARIEDADES: vid, castaño, hortalizas (tomate, calabaza, judía) y pera de Ronda.

1.4. Ficha de identificación

20. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Andalucía
21. **NOMBRE:** La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García
22. **DIRECCIÓN:** C/ Verónica 22, 14800. Priego de Córdoba.
23. **CONTACTO:** José Aguilera Mengibar. Teléfono: 957542984
24. **DESCRIPCIÓN:** Huerta en producción en la que se lleva a cabo estudios y recuperación de todas las variedades de especies agrícolas utilizadas antiguamente en Andalucía(plantas venenosas, comestibles, aromáticas, árboles de frutos silvestres, árboles en general con uso agrícola, cereales, leguminosas, hortícolas...) cultivadas en los alrededores de Priego de Córdoba. Se llevan a cabo muestras itinerantes para dar a conocer estas variedades y la antigua cultura agrícola desarrollada en la zona. Alrededor de 600 variedades diferentes de casi todas las especies agrícolas.
25. **VARIEDADES:** Manzanos: Variedad Canuesa(*Malus domestica*) y dentro de esta la Blanca de verano, Garibaldi, Helada, Verde, De Otoño y De Invierno. Otros manzanos: San Juaneño(variedad de manzano blanco), Okal (variedad de verano), Okal Variante (variedad de manzano blanco), Calimanco, De la Reina, Rojo Antiguo(estas tres variedades son de verano y de color rojo), Que se cala, De cristal (estas dos variedades son de invierno), Pero Ruiz Borondo, Pero Ruiz Acauruezado (variedad de invierno de elevada acidez), Pero Blanco(menos ácida), Verde Rojo, Reineta, Fuensanta, Fuensanta Variedad (variedades de otoño), Kiwi, Blanco a Cascos (variedad temprana), San Miguel, Belleza, Pero Jocicón Rojo (quedan aproximadamente 2 árboles en toda la sierra subbética cordobesa), Pero Jocicón Verde. Plantas comestibles silvestres: Berro, Ajo Porro, Borraja, Colleja, Cardillo Borriquero, Cardillo Fino, Verdolaga Moruna, Verdolaga Real, Espárrago de Piedra, Espárrago Triguero. Arbustos y árboles de frutos silvestres silvestres: Zarzamora con púas, Zarzamora sin púas, Moral Blanco, Moral Negro, Madroño, Frambuesa con púas, Frambuesa sin púas, Servo, Nipolo, Azufaifo, Acerolo Blanco, Acerolo Rojo, Salmeño. Perales: De San Juan (variedad de verano), De Invierno (aguanta bien el almacenamiento), Roja, De Agua (variedades de otoño). Cereales: Centeno, Mijo, Avenate Avenas Locas, Cebada, Cebada cervecera 2 Hilos, Cebada cervecera 4 Hilos, Trigo Gorrionero (de gran tamaño, se tumba, cultivo en grave retroceso), Sin Raspa, Escaña (encontrados restos de esta variedad en yacimientos del neolítico). Leguminosas: Yero Moruno, Berza, Habas Morunas, Habas de Agua, Guijas (en grave retroceso), Garbanzos negros, Garbanzos Pequeños, Garbanzos Medianos, Garbanzos Grandes, Garbanzas, Lentejas Pequeñas, Lentejas Grandes, Chicheros, Fijuelos, Habichuelas negras, Habichuelas Amonas, Habichuelas Blancas, Habichuelas Pintas, Habichuelas Pintas Rojas. Granados: Diente de Perro, Dulce, De Layo y De Paula. Melones:

Coquilla Amrilla, Se le señalan las tajadas, Melonas, De Paula, Coquillos Blancos, Negro, Blanco, Coquillos Verdes, Piel de Sapo, Amarillo, Que tiene escritos. Sandías: Rosada, Blanca, Rayada, Santo Custodio, Antigua Pipa Grande, Alargada Roja, Alargada Blanca e Hidras. Calabaza: Variedad Pendejo, y dentro de esta: Antigo, Grande no alargado, Verde y Manchas Amarillas. Tomates: Antigo, Perilla y Teticabra. Otras variedades de nabos, rabanillos pequeños y grandes, rábano Antigo, zanahorias, Lechuga Blanca, Lechuga Morada, apio....

26. FOTOS:



Sandía Blanca

1.5. Ficha de identificación

27. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Andalucía.

28. NOMBRE: Sociedad Cooperativa Agrícola, La Verde.

29. DIRECCIÓN: Vista Hermosa, 37. 11650 Villamarín, Cádiz.

30. CONTACTO: Manolo. Teléfono: 956231772.

31. DESCRIPCIÓN: Trabajos de recuperación y selección de variedades agrícolas tradicionales. Cultivo y comercialización de hortalizas ecológicas, utilizando las variedades recuperadas. Intercambian y comercializan semillas.

32. VARIEDADES: En su mayoría hortícolas como: Calabacín Belleza Negra, Melón Amarillo, Tomate Morado, Tomate Perita, Tomate Roteño...

33. FOTOS:



Tomate Morado

Ficha de identificación

34. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Andalucía.

35. NOMBRE: Bruno, Los Arenalejos.

36. DIRECCIÓN: Los Arenalejos, 29567. Alozaï na. Ronda.

37. CONTACTO: Bruno. Teléfono: 952112530.

38. DESCRIPCIÓN: Agricultor. Lleva a cabo tareas de recuperación de variedades y difusión de la Agricultura Ecológica y de Ecoaldeas. Colaborando con diversos organismos de Francia para la recuperación de variedades. Conserva diversas variedades tradicionales y/o autóctonas de diversas partes de Europa.

37. VARIETADES: De tomate: Cereja, De Grazalema, Tetacabra, Corazón de Bové, Rosa de Berne, De Colgar. Melón: Cavaillon, Amarillo, De San Lucar. Maíz: Dulce, Blanco, Verde, Rojo. Pimiento: dulce de Cambo. Zanahoria: Blanca, Violeta. Calabacín: Verde, Blanca. Haba: Aguadulce. Judía: Calipso, Mantequilla, Chicharrón. Girasol. Naranja: Dulce, Soreja, China, Sanguina. Mandarina Castellana. Pomelo. Granada. Ciruela Safrana. Avellano. Albaricoque. Caqui. Vid: moscatel, Roseó. Aguacates. Nogal Macedonia. Níspero. Plantas Silvestres: Calendula, Tagetes, Amapola.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Los Arenalejos.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Zanahoria violeta.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Sur de Andalucía. Valle Genal.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Rusticidad, resistencia a la sequía.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Grande y gordo.

.COLOR: Violeta.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Sabor y corazón firme.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Color violeta.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas): Asociación Kokopelli.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Ninguna.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Huera Familiar.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

8 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

No.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio y multiplicación de semillas para su conservación.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Lo desconozco.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Media.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?

No recuerdo, pero Kokopelli, Biangerme y Baumany, en Francia, la venden.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Los híbridos modernos, con mas azúcar y temporada mas corta para su crecimiento.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Ecología social, Ecopueblos, Agricultura Ecológica y Educación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

25, con 12 niños. Cientos de socios alrededor.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Naciendo todavía, en prueba este año, después de una historia de 15 años.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Los Arenalejos.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Judía Chicharrón.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Andalucía.Alozaima. Genalgüacil

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Las señaladas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: Mucha.

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: 20 cm, redondo.

.COLOR: Muy verde.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Un poco fuerte al comer crudo,
muy bueno al cocer.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Rústica, se adapta bien a condiciones de sequía.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Ninguna.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

10 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Poco.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Media.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De un campesino del pueblo.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Éxodo rural y poco interés en el mercado.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Ecología social, Ecopueblos, Agricultura Ecológica y Educación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

25, con 12 niños. Cientos de socios alrededor.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Naciendo todavía, en prueba este año, después de una historia de 15 años.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Los Arenalejos.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Maíz Rojo.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Valle Genal y zona de Algeciras.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Buena adaptación.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: Mucha.

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO:

.COLOR: Rojo oscuro.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Buena densidad.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD: Su color rojo oscuro.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas)

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

8 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

No.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Alimentación de Gallinas y ganado.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

En el ADAB , en Francia.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De un campesino del pueblo.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Nuevos híbridos y Transgénicos.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Ecología social, Ecopueblos, Agricultura Ecológica y Educación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

25, con 12 niños. Cientos de socios alrededor.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Naciendo todavía, en prueba este año, después de una historia de 15 años.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Los Arenalejos.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Tomate de Colgar.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Sociales y para conserva para invierno.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: 1 año.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA:

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Pequeño, 3-5 cm de diámetro.

.COLOR: Rojo claro.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Poco sabor.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Larga conservación.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Hongos por humedad en invierno.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

8 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

No.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Media.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De un campesino del pueblo.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Tomates de invernadero.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Ecología social, Ecopueblos, Agricultura Ecológica y Educación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

25, con 12 niños. Cientos de socios alrededor.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Naciendo todavía, en prueba este año, después de una historia de 15 años.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Los Arenalejos.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Melón de San Lucar.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Cádiz, Alozaí na.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Agronómicas, buenas condiciones para el cultivo en secano.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD:

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA:

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.**TAMAÑO:** Gordo, 20 cm de diámetro.

.**COLOR:** Verde. Amarillo al madurar.

.**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:** Muy buen sabor, olor y zumo.

.**PESO MEDIO:**

.**CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:**

Larga conservación.

.**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Se siembra en Marzo y no se riega.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Después de madurar no se conserva bien.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

5 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Sí.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Media.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De un campesino de San Lucar.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Su fragilidad para la conservación.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Ecología social, Ecopueblos, Agricultura Ecológica y Educación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

25, con 12 niños. Cientos de socios alrededor.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Naciendo todavía, en prueba este año, después de una historia de 15 años.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Los Arenalejos.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Judía.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Fácil cultivo y recolección.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: De Mayo hasta Diciembre.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: Mucha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Gigante, 1 metro o mas.

.COLOR: Verde.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Muy buen sabor.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD: Su
Largura.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Con tutores o sobre girasol.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

Ninguna.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

8 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

No.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Media.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De Francia.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Ecología social, Ecopueblos, Agricultura Ecológica y Educación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

25, con 12 niños. Cientos de socios alrededor.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Naciendo todavía, en prueba este año, después de una historia de 15 años.

3. Asturias

3.1. Ficha de identificación

- 39. COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Asturias.
- 40. NOMBRE:** Ixuxu.
- 41. DIRECCIÓN:** Granja Escuela GAIA. Camin de Lusiella s/n (Oviedo).
33696 Asturias
- 42. CONTACTO:** Teléfonos: 985 78 34 30 ó 630 686 981.
- 43. DESCRIPCIÓN:** Asociación de carácter cultural y ecologista que persigue, como objetivo básico, la preservación y defensa de la diversidad biológica y cultural. Llevan a cabo programas de recuperación de razas autóctonas de ganado doméstico y de especies vegetales con presencia histórica en las tierras de cultivo asturianas, y hoy en vías de desaparición.
- 44. VARIEDADES:** Escanda en sus dos variedades fisga y povia o póveda, Mijo, Trigo, Centeno, Lino y Panizo.

4. Baleares

4.1. Ficha de identificación

- 45. COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Baleares.
- 46. NOMBRE:** A.D.V. Fruta Menorca.
- 47. DIRECCIÓN:** Ctra. Fornells, km. 2. Apdo. Correos 35. 07700 Maó (Menorca).
- 48. CONTACTO:** Teléfono: 971356859. Fax: 971350928
- 49. DESCRIPCIÓN:** Tareas de recuperación, conservación y fomento de variedades tradicionales de manzana y pera de Menorca. Disponen de una parcela donde cultivan y conservan las variedades que van recuperando.
- 50. VARIEDADES:** Manzana: Santa Catalina, Del Ciri, Dolça Retsada, Fogasa, Den Kane, Blanca del Bon Jesús, Del Bon Jesús Vermella, Xeca, d’Alcará, Dolça Vermella y Xiconi. Pera: Mica, Fina Primerenca, Sant Joan Verd, Catalana, de Sant Joan, Juanitas Primerenca, Fina, de Sant Martí, Fetel y de la Nau.

5. Canarias

5.1. Ficha de identificación

51. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Islas Canarias

52. NOMBRE: Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma,
A.D.E.R.

53. DIRECCIÓN:

54. CONTACTO: Abilio. Teléfono: 922410137.
E-mail: abilio.Monterrey#cablapalma.es

55. DESCRIPCIÓN: Trabajos de recuperación y conservación de diversas
especies agrícolas tradicionales de la zona de Tenerife.

56. VARIEDADES: Patatas, patacas o boniatos, cereales, leguminosas y frutales
de pepita y hueso.

5.2. Ficha de identificación

56. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Canarias

57. NOMBRE: Granja el Cabildo. Lanzarote.

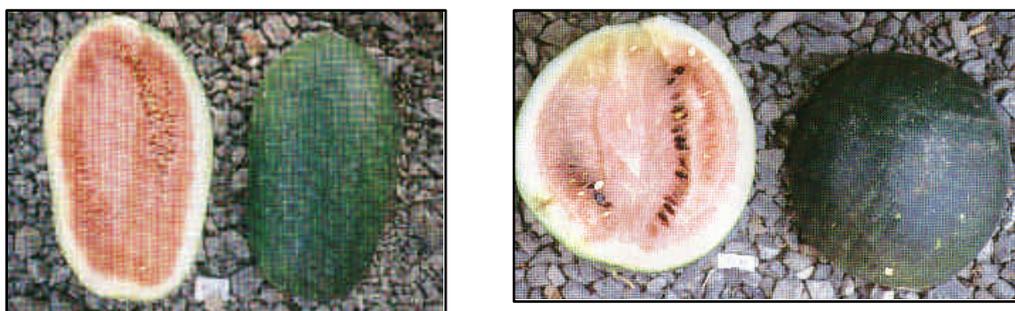
58. DIRECCIÓN:

59. CONTACTO: Ana Garrido. Teléfono: 928836590. E-mail: aquilino10#terra.es

60. DESCRIPCIÓN: Finca piloto de Agricultura Ecológica. Mantienen y cultivan variedades agrícolas tradicionales de Lanzarote. Plantan todos los años cada variedad, renovando las semillas y el material vegetal. Suministran semillas de estas variedades a los agricultores de la zona e interesados.

61. VARIEDADES: Variedades tradicionales de vid, patatas, habas, habichuelas, ajos, cebollas, calabazas, melones como el Carragueño, Sandías como Moscatel, tomates como Manzana negra (variedad de secano bastante grande), lenteja del País, lentejones, judías como blanca y pinta, arvejas y millos.

62. FOTOS:



Diferentes variedades de Sandía Moscatel

5.3. Ficha de identificación

63. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Canarias

64. NOMBRE: Asociación de Agricultores Ecológicos. LAVA

65. DIRECCIÓN:

66. CONTACTO: Ricardo Pineda. Teléfono:607231631

67. DESCRIPCIÓN: Asociación que trabaja con distintos agricultores que trabajan con variedades agrícolas tradicionales de Tenerife. Trabajan exclusivamente con agricultores/as ecológicos. Colaboran con la Asociación alrededor de 15 agricultores/as. Trabajos de difusión, en los mercados, de las variedades agrícolas tradicionales de la zona, promoviendo la Agricultura Ecológica.

61.VARIEDADES: Cada agricultor cultiva aquella que cree mas interesante para sus intereses. Se pueden destacar variedades de patatas y de bubango, calabacín que se cosecha al poco de cuajar el fruto.

62. FOTOS:



bubango

7. Castilla La Mancha

7.1. Ficha de identificación

68. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Castilla la Mancha

69. NOMBRE: Universidad de Castilla la Mancha de Ingenieros Agrónomos

70. DIRECCIÓN: Avenida de España, s/n. Campus Universitario. 0271.
Albacete

71. CONTACTO: Arturo Juan. Teléfono: 967599200. E-mail:
arturo.juan#uclm.es

72. DESCRIPCIÓN: Proyecto por realizar de recolección y caracterización de
variedades de trigo. Banco de variedades de azafrán.

73. VARIEDADES: Azafrán y cereales.

8. Castilla y León

7.2. Ficha de identificación

73. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Castilla y León

74. NOMBRE: Universidad de Soria

75. DIRECCIÓN:

76. CONTACTO: Fernando Franco (leguminosas de grano). Teléfono: 9791083333. E-mail: ffrancoj#pvs.uva.es . Fermín Garrido (hortícolas). Teléfono: 979108336. E-mail: fegala#pvs.uva.es

77. DESCRIPCIÓN: Proyectos realizados, y actualmente parados por falta de ayuda y escaso interés del cultivo, sobre leguminosas de grano para pienso y consumo humano como almortas y titarros. Trabajos realizados durante 3 años, actualmente parados, de recolección de variedades de lechuga, cebolla, pimiento, puerros y tomate tradicionales de la zona, guardados en el Banco de Germoplasma de la Universidad Politécnica de Valencia. Existe la intención de proseguir este último proyecto encaminándolo al fomento de estas variedades recuperadas.

78. VARIEDADES: Almortas, titarros, lechugas, cebollas, pimientos (como “pimiento torquemada”), puerros y tomates.

9. Catalunya

9.1. Ficha de identificación

78. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Catalunya.

79. NOMBRE: Centro de conservación de plantas cultivadas.

80. DIRECCIÓN:

81. CONTACTO: Emilio Bassols. Teléfono 972264666. E-mail: webassol#encat.net

82. DESCRIPCIÓN: Entre los objetivos de este centro destacamos la prospección y recolección de variedades de frutales y hortícolas de la zona y posterior plantación y conservación en una finca propia. Se han recogido 138 árboles de 64 variedades correspondientes a 9 especies diferentes. Tienen 2 tipos de cultivo de conservación uno de salvaguarda y otro de demostración. Donan material mediante estaquilla a las personas que estén interesadas en reproducir y conservar estas variedades.

83. VARIEDADES: Gran cantidad de variedades tradicionales de frutales: variedades de albaricoques como “Del Llop” y “Camós”, ciruelos como: “Camós”, “Porc”, “Frare Verd”..., nísperos, perales como “Pell de Galápet”, “Cuixa de Dama”, “Sant Jaume”..., manzanos como: “Cua Llarga Vermella”, “Palau del Bisbe”, “Pic de Pedris”... , cerezos como: “Aiguarent”, “Cor de Colom”, “Sant Isidre”... y caquis como “Roig Brillant”. En hortícolas: patata “Mora”, Trigo “Moro” y dentro de esta variedad las subvariedades de “La Cruz” y “Diente Blanco”.

9.2. Ficha de identificación

84. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Catalunya.

85. NOMBRE: Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea.

86. DIRECCIÓN: Passeig Carles Fust, 9. Ap 112. 17300. Blanes. Girona

87. CONTACTO: Teléfono: 972330826.

88. DESCRIPCIÓN: Colaboración en la elaboración de un calendario de rotaciones y alternancias en el que se incluyen variedades agrícolas tradicionales recuperadas de la zona.

85. VARIEDADES: Variedades de tomate como: Montserrat, Pera, Pera Llarg, Pometa, Penjar y Penjar “Cirelola”. Variedades de Bitxo(pimiento) como: Llarg Picant, “Guindilla Curt” y Bitxo Groc Girona. Variedades de Mongeta(judía)como: del Bitxo, del Genoll de Crist, del Ganxet, del Sastre, de l’Avellana y de l’Esparra.



Tomate de Penjar



Tomate de Montserrat



Tomate de Pera

Ficha de identificación

89. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Catalunya

90. NOMBRE: Semillas SEMAR SL.

91. DIRECCIÓN: C/ Elisenda Montcada, 26, bajos 2º. 08330. Premià de Mar

92. CONTACTO: Pedro Jiménez. Teléfono: 609390474. Fax: 937522008.

93. DESCRIPCIÓN: Empresa dedicada a la venta de semillas.

91.VARIEDADES: Lechuga romana “La Torre”. Cebolla “Calçot”. Pimiento “Reus Plana”. Tomate ”Montserrat”, “Marmande” y “De Colgar”.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Semillas semar,sl.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Calçot.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Allium cepa.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Catalunya.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: 120 días para bulbo + 120 días para Calçots
(Brotos)

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.**TAMAÑO:** Medio.

.**COLOR:** Blanco.

.**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:** Pungente.

.**PESO MEDIO:** 150 gramos/unidad.

.**CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:**

Color blanco , forma redondeada.

.**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN** (estado del material
vegetal/semillas): Semilla.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Como cualquier otra cebolla

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Clima Mediterráneo

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Excelente

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No disponemos de ningún tipo de ayuda. Sería bueno tenerla.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Mas de 3 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

+ de 40 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Venta.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Sí. Se está realizando ensayos por el IRTA, con el fin de realizar denominación de Origen.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Por selección de cultivares.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Los transgénicos y las grandes áreas.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Comerciales.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Dos.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Semillas semar,sl.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Lechuga Romana"La Torre"

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Lactuca sativa.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Catalunya.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Adaptación.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: 50 días desde trasplante en primavera-verano.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD: Tipo romana de hojas de color verde medio, con excelente sabor.

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: Depende de la densidad de plantación

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Medio.

.COLOR: Verde Medio.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Muy buen sabor.

.PESO MEDIO: 0,8 Kg.

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Variedad de tipo romana de porte semierguido sin antocianina con nerviaduras carnosas y gustosas.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas): Semilla

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Como otras variedades de lechuga

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Clima Mediterráneo

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Excelente

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Sensible a botrytis en primavera

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No disponemos de ningún tipo de ayuda. Sería bueno tenerla.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Mas de 3 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

+ de 40 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Venta.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Sí. Se está realizando ensayos por el IRTA, con el fin de realizar denominación de Origen.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Por selección de cultivares.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Los transgénicos y las grandes áreas.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Comerciales.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Dos

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Semillas semar,sl.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Pimiento Reus Plana.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Capsicum annum.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Catalunya.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Adaptación.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: 90 días desde transplante

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD: Pimiento tipo morro de vaca de 3-4 cantos, de color verde que vira a rojo, grosor de carne 0,5-0,8 cm. de sabor dulce. Planta habierta.

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: 80 Tm/Ha.?

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Grande.

.COLOR: Rojo en la madurez.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Dulce.

.PESO MEDIO: 0,5 Kg.

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Tamaño, grosor y longitud del fruto

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas): Semilla

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Para cultivo al aire libre

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Clima Mediterráneo

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Excelente

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

No tiene o no se conocen resistencias naturales.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No disponemos de ningún tipo de ayuda. Sería bueno tenerla.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Mas de 3 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

+ de 25 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Venta.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Sí. Se está realizando ensayos por el IRTA, con el fin de realizar denominación de Origen.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Por selección de cultivares.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Los transgénicos y las grandes áreas.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Comerciales.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Dos

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN, ETC....

Semillas semar,sl.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Pimiento Reus Plana.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Capsicum annum.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Catalunya.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Adaptación.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: 90 días desde transplante

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD: Pimiento tipo morro de vaca de 3-4 cantos, de color verde que vira a rojo, grosor de carne 0,5-0,8 cm. de sabor dulce. Planta habierta.

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: 80 Tm/Ha.?

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.**TAMAÑO:** Grande.

.**COLOR:** Rojo en la madurez.

.**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:** Dulce.

.**PESO MEDIO:** 0,5 Kg.

.**CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:**

Tamaño, grosor y longitud del fruto

.**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN** (estado del material vegetal/semillas): Semilla

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Para cultivo al aire libre

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Clima Mediterráneo.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Excelente.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

No tiene o no se conocen resistencias naturales.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No disponemos de ningún tipo de ayuda. Sería bueno tenerla.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Mas de 3 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

+ de 25 años.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Venta.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Sí. Se está realizando ensayos por el IRTA, con el fin de realizar denominación de Origen.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Por selección de cultivares.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Los transgénicos y las grandes áreas.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Comerciales.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Dos

10. Comunidad Valenciana

10.1. Ficha de identificación

94. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Comunidad Valenciana

95. NOMBRE: Estación Experimental Agraria de Carcaixent

96. DIRECCIÓN: Estación agraria de Carcaixent. Partida Baranquet, s/n, 46740. Carcaixent. Valencia.

97. CONTACTO: Josep Roselló y Alfons Domínguez. Teléfono: 962 430 400. e-mail: josros#nexo.net alfons.dg#nexo.net

98. DESCRIPCIÓN: Trabajos de recolección, selección, cultivo, tipificación, selección, conservación y redistribución de variedades agrícolas tradicionales. Cuenta con una colección propia de cerca de cien variedades de hortalizas locales procedentes fundamentalmente de agricultores/colaboradores de la zona.

99. VARIEDADES: Cerca de cien variedades locales de hortalizas como tomate de Mutxamel, Valenciana d'Alboraia, Valenciana del Brosquil, Valenciana de Roca, Morada, De l'Obrer, Penjar d'Anna, Del pebre, Ou de Bou, Rodona. Melón Blanc llistat, Pinyonet de Peris, Groc d'Ontinyent, Tendral Groc, Blanc d'Alberic y Figures. Calabaza Violinera cuadrada, Violinera de Cullera, Violinera de Pera, Violinera Gitana, Violinera cuadrada, Francesa, de Corbera y De torrar. Maíz: De Carcaixent (rojo y blanco), La Barraca, Blanca Casella Alzira, El Teularet,

100. FOTOS:



Calabaza Violinera



Calabaza Violinera Cuadrada



C. Violinera de Pera



Calabaza de Corbera



Tomate del Pebre



Tomate Valenciana del Brosquil



Tomate Rodona



Melón Groc d'Ontinyent



Melón Blanc d'Alberic



Maíz Blanco de Carcaixent



**Variedades de Maíz:
La Barraca, El Teularet, Blanca Casella Alzira, Blanca de Carcaixent.**

10.2 Ficha de identificación

- 101. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Comunidad Valenciana**
- 102. NOMBRE: Casa del Rio Mijares**
- 103. DIRECCIÓN: Aldea de Mijares. Apdo 59. 46360 Buñol. Valencia.**
- 104. CONTACTO: teléfono: 962127300**
- 105. DESCRIPCIÓN: Albergue Rural y Centro de Interpretación Ambiental. Es una antigua explotación agropecuaria en la que se llevan a cabo tareas de recuperación de la cultura popular, el saber campesino, las costumbres y los cultivos tradicionales comarcales, compatibilizándolos con nuevas técnicas respetuosas con el medio ambiente.**
- 106. VARIEDADES: Maíz blanco del terreno, tomate acostillado del terreno y calabacín blanco.**

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Casa del Río Mijares.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Calabacín Blanco.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Cucúrbita spp.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Hoya de Bunyol, Valencia.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Todas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD Anual

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.**TAMAÑO:** Grande

.**COLOR:** Blanco-amarillento

.**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:** Cremoso y sabroso.

.**PESO MEDIO:** 1000 gramos

.**CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:**

Color, forma alargada y redonda. Abundancia de pepitas.

.**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas):**Baja viabilidad de semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Siembra en semillero: Mayo. Transplante: Junio. Recolección: De Julio a Septiembre.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Mesomediterráneo. Altura: 530 m.s.m.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Problemas de hibridación

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No, estaría bien.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

Desde el año 2000.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

No es conocida.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo en el Albergue y venta directa (en fresco y conserva). Utilización en cocina para la elaboración de crema y conserva(pisto: tomate, pimiento, cebolla y calabacín).

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

De momento no.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si, en Agricultura Ecológica.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Poca.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Agricultores mayores de Bunyol. El Tío Moso.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La globalización y la falta de conciencia del consumidor y del agricultor.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Desarrollo sostenible.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Tres mas voluntarios.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Desde 1998.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Casa del Río Mijares.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Maíz Blanco del Terreno.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Zea mays.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Hoya de Bunyol, Valencia.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Alimentación de aves de corral.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Anual

6.2CARACTERISTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Grande

.COLOR: Blanco

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:

.PESO MEDIO:

.CARACTERISTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA

VARIEDAD:Color y tamaño de los granos.

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Presenta hibridación

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Mesomediterráneo. Altura: 530 m.s.m.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Difícil de encontrar.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No, estaría bien.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

Desde el año 2002.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

No es conocida.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Alimentación en ganadería.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

De momento no.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si, en Agricultura Ecológica.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Poca.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Agricultores mayores de Bunyol. José Marzo.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La globalización y la falta de conciencia del consumidor y del agricultor.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Desarrollo sostenible.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Tres mas voluntarios.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Desde 1998.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Casa del Río Mijares.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Tomate acostillado del terreno.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Lycopersicum lycopersicon

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Hoya de Bunyol, Valencia.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Todas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Anual

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Grande

.COLOR: Rojo-anaranjado

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Dulce, poco ácido y muy
carnoso.

.PESO MEDIO:350 gramos.

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:
Acostillado

**.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas):** Muy buenas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Siembra en semillero: Marzo-Abril. Transplante: Mayo-Junio. Recolección: De Julio a
Noviembre.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Mesomediterráneo. Altura: 530 m.s.m.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Ataque de hongos.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No, estaría bien.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

Desde el año 2000.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

A nivel local.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo en el Albergue y venta directa (en fresco y conserva).

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

De momento no.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Si, en Agricultura Ecológica.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Media.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Agricultores mayores de Bunyol. El Tío Moso.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La globalización y la falta de conciencia del consumidor y del agricultor.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Desarrollo sostenible.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Tres mas voluntarios.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Desde 1998.

10.3. Ficha de identificación

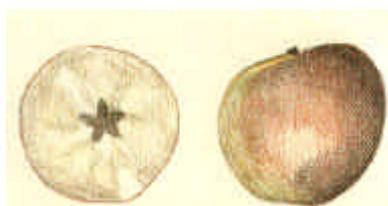
107. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Comunidad Valenciana
108. **NOMBRE:** Cooperativa Virgen de la Huerta.
109. **DIRECCIÓN:** Avda. de Valencia, 98, 46140. Rincón de Ademúz. Valencia.
110. **CONTACTO:** Julián. Teléfono: 699977545.
111. **DESCRIPCIÓN:** Cooperativa que está difundiendo y fomentando el cultivo de variedades de manzanos tradicionales de la zona. Están llevando a cabo injertos en pies enanos para aumentar la producción y facilitar la recogida de las manzanas debido a que los árboles que quedan son viejos y muy grandes.
112. **VARIEDADES:** Manzano como: “Miguela”, “Normanda”, “Esperiega”, “García”, “Ricarda” y “García”.
113. **FOTOS:**



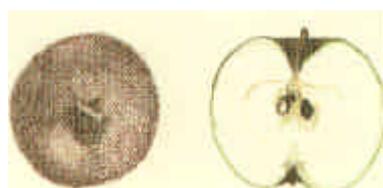
“Esperiega”



“García”



“Normanda”



“Ricarda”



“Miguela”

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Cooperativa Virgen de la Huerta.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Manzana Esperiega

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Rincón de Ademuz

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Por adaptación al medio.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Largo

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : La producción media de todas las plantaciones de esta variedad es de alrededor de 700.000 kg.

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Achatada

.COLOR: Verde-amarillo, parte al sol encarnada y aidriada.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO: 80 gramos.

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Color, sabor, dureza y sobre todo el aroma.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas): sin problemas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Altura y clima.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Necesita bastantes horas de frío.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

No tiene.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No. Sí.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Mas de 3 hectáreas.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

No se sabe.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Antes sí, pero ahora se ha abandonado su comercialización.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio y venta.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Se ha llevado alguno.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Sí, pero lo normal es en convencional.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La despreocupación y el minifundismo.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Impulsar en lo posible la venta y la comercialización de estas manzanas.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Pocas.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Llevamos 10 años, pero hemos hecho muy poco.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Cooperativa Virgen de la Huerta.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Manzana Miguela.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Rincón de Ademuz

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Por adaptación al medio.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Largo

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : La producción media de todas las plantaciones de esta variedad es de alrededor de 100.000 kg.

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.**TAMAÑO**: Ovalada.

.**COLOR**: Verde-amarillo.

.**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS**

.**PESO MEDIO**: 75 gramos.

.**CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD**:

Sabor agridulce, muy jugosa y con menos aroma que la Esperiega.

.**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas)**: sin problemas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Altura y clima.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Necesita bastantes horas de frío.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buena.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

No tiene.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

No. Sí.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

árboles sueltos.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

No se sabe.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Antes sí.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

No.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Sí, pero lo normal es en convencional.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

De la zona.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La despreocupación y el minifundismo.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Impulsar en lo posible la venta y la comercialización de estas manzanas.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Pocas.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Llevamos 10 años, pero hemos hecho muy poco.

10.4. Ficha de identificación

114. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Comunidad Valenciana
115. **NOMBRE:** Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela
116. **DIRECCIÓN:** Ctra. de Beniel. Km 3.2, 03312, Orihuela, Alicante.
117. **CONTACTO:** Juan José Ruiz Martínez(variedades de tomate). Teléfono: 966749675. E-mail: juanj.ruiz#umh.es Pablo Melgarejo Moreno(variedades de higuera, granado, nopal, jinjolero, algarrobo y tapenera) . Teléfono: 966749649. E-mail: pablo.melgarejo#umh.es. María Teresa Pretel (variedades de cítricos). E-mail: mteresa.pretel#umh.es
118. **DESCRIPCIÓN:** Trabajos de mejora genética de variedades tradicionales de tomate de la provincia de Alicante, tomate de Mutxamel y tomate de pera o “de la pera”. Caracterización de variedades tradicionales de granado, nopal, alcaparro, higuera, algarrobo y azufaifo y posterior creación de un banco de germoplasma. Estudio de pelado enzimático como alternativa al pelado químico de variedades tradicionales de cítricos de Murcia y la Vega Baja, con el fin de despertar el interés comercial y contribuir a la conservación de estas variedades.
119. **VARIEDADES:** Tomate de Mutxamel, de Pera o “de la Pera”. Variedades de higuera: Esmirna. Variedades comunes: Calabacita, Cuello de Dama Blanco, Cuello de Dama Negro, De Rey, San Antonio, La Casta, Colar, Hoja Ancha o Flor Ancha, Goina, Verdal, Nazaret. Variedades tipo San Pedro: Tiberio y Lampaga. Variedades de Nopal, Jinjolero, Algarrobo como: Mascle, Mojonera, Ramillete, Mollar. Granado como: Mollar de Elche, Agridulce de Ojós, Mollar de Albaterra, San Felipe de Blanca, Mollar de Orihuela, Borde de Albaterra, Albar de Blanca, Piñonera de Blanca, Piñonca de Blanca, Piñón Tierno de Ojós. Alcaparro. Variedades de Naranja como: Mollar, Macetera, Sanguinelli, Imperial, Cadenera, Grano de Oro, Verna Antigua, Capuchina; Clementina, Clemenules. Lima: Dulce. Mandarino: Mandarina antigua. Limonero: Dulce, Sangrino.

120. FOTOS:



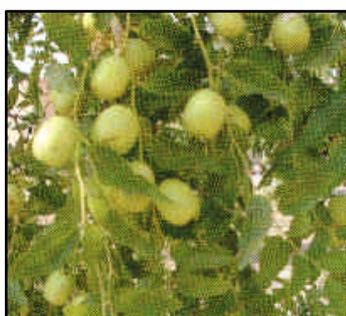
Tomate "Mutxamel"



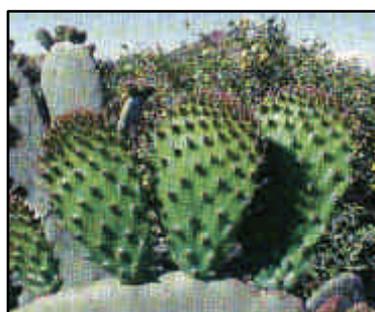
Tomate "Pera" o "de la Pera"



Alcaparro



Jinjolero



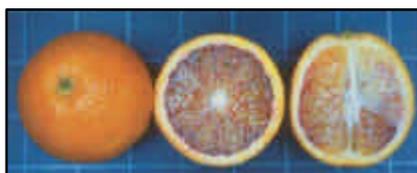
Nopal



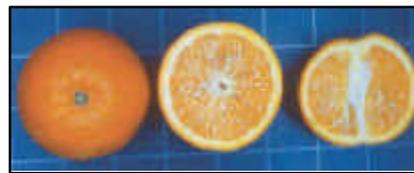
Naranja Mollar



Naranja Imperial



Naranja Sanguinelli



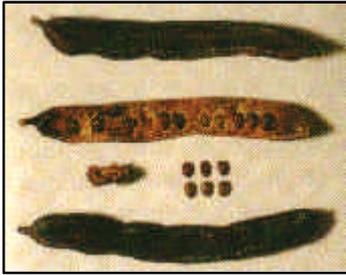
Naranja Macetera



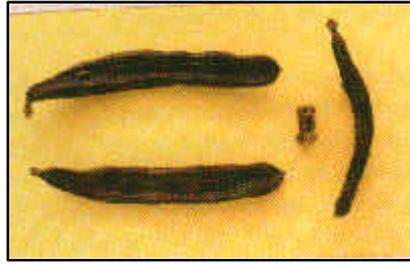
Granadas Mollar de Elche



Granadas Piñón Tierno Ojós



Algarroba Mojonera



Algarroba Mascle



Algarroba Mollar



Higuera Verdal



Higo Nazaret



Breva del Rey



Breva Colar

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN.

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Naranja Cadenera

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Maduran en diciembre- enero

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Mediano-grande 6,7-8,5x6,5-8 cm.

.COLOR:

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Sabor dulce, muy jugosa y
excelente aroma

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:
Frutos globosos, ligeramente ovalados hacia el ápice y con aureola apical
inexistente o casi inapreciable. piel fina 4-6 mm, lisa o ligeramente
rugosa.Semillas escasa o inexistentes. Se puede comer aún estando verde. .

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Naranja Macetera

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Madura en febrero.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Pequeño o mediano 5,5-6 x 6,7

.COLOR: Brillante, color amarillo oro.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Jugosas, ácidas, dulces y
aromáticas

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:.

Fruto globoso o subgloboso, un poco achatado en los extremos. Piel lisa, muy delgada y sembrada de puntitos oscuros.y finamente granulosa. Los gajos se desprenden fácilmente. Carne tierna distribuida en 9-10 gajos. Semillas escasas. El fruto se conserva bien en el árbol pero es sensible al frío. Dificultad en el transporte debido a la delgadez de su piel y a la acidez de su zumo.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN.

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Naranja Grano de Oro

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD:

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: Fruto mediano o grande. 6-8x5,5-8cm

.COLOR: Anaranjada

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Dulzona, insípida y de muy baja acidez.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:.

Fruto redondeado o alargado, con una aureola cerca del extremo y un punto negruzco en el centro de la aureola. Piel medianamente gruesa, 5-6 mm, y levemente granulosa. Carne distribuida en 10 gajos. Con semillas mas o menos abundantes y con una mancha de calaza de color crema.

**TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES
AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:**

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN.

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Naranja Imperial

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD:

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Fruto grande, 6-7x6-8 cm.

.COLOR: Amarillo-rojizo con punteaduras.

.CUALIDADES ORGANOLEPTICAS: Dulce y algo amargas. Aroma suave y agradable.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:.

Piel gruesa, 5-6 mm que se separa con facilidad de la carne. 0-11 gajos poco soldados. Pocas semillas y gruesas con mancha de calaza color crema.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN.

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Sanguinelli.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Madura entre febrero y marzo.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Fruto: 5-8-4,8-7 cm.

.COLOR: Teñido de rojo muy intenso en la mayor parte de su superficie, frecuentemente con bandas rojizas o amarillentas, desde la base hacia el ápice.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS:. Muy ácida.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Fruto redondeado, frecuentemente asimétrico, de base redondeada, aplanada o deprimida, ocasionalmente con surcos radiales, cortos y poco marcados. El ápice es prolongado y ocasionalmente persisten restos del estilo. En una parte de los frutos aparece una aureola apical circular o poligonal, poco profunda pero bien marcada por un contraste de color, por lo general es una línea mas clara o mas oscura, dependiendo de la tonalidad del fondo. Piel fina, 2-5,5 mm, muy adherente y difícil de pelar. 8-13 gajos. Pocas o ninguna semilla con mancha de calaza de color púrpura muy intenso. Los frutos se conservan relativamente bien en el árbol tras madurar.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN.

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Sanguina de Ulea

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Madura entre febrero y marzo.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: Fruto: 5-7x5-7 cm.

.COLOR: Brillante y anaranjada, escasamente teñida de rojo muy poco intenso en alguna parte de la superficie.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Jugosa, no muy ácida y bastante dulce.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:
Fruto de forma variable, globoso, ocasionalmente ovoideo, frecuentemente asimétrico, con base redondeada, aplanada o deprimida, sin surcos radiales y con ápice redondeado, rara vez persisten restos del estilo. Piel lisa, medianamente gruesa, 4-6 mm, muy adherente y difícil de pelar. Con pocas o ninguna semilla y con la mancha de calaza de color parduzco. Los frutos se conservan relativamente bien en el árbol tras madurar.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN.

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Naranja Mollar.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Citrus sinensis L.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Madura entre febrero y marzo.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: 7-9x8-9 cm.

.COLOR: Color amarillo-rojizo.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Jugosa, muy ácida, algo dulce y de sabor desagradable.

.PESO MEDIO:

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Comienzan a estar dulce en abril y algunas se dejan en el árbol hasta el mes de junio para comerlas en fresco. Se utiliza para confeccionar el dulce conocido como “casco de naranja”, en almíbar o escarchado, y para la elaboración de naranjas rellenas de dulce. Fruto globoso, aplastado en el ápice y prolongado en la base. Piel muy gruesa y de superficie irregular con protuberancias y depresiones. El albedo es grueso, 10-15 mm de espesor. 10-12 gajos..

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica Superior de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Tomate de Mutxamel

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

En Alicante, Valencia y Murcia.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Por sus apreciadas cualidades organolépticas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Anual.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: 6 Kg/planta.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

.TAMAÑO: 12 centímetros de diámetro (tamaño medio). 6'5 centímetros de alto.

.COLOR: Rojo con hombro verde.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Dulce y ligeramente ácido.

.PESO MEDIO: 300gr/fruto.

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:

Pronunciado acostillamiento del fruto, forma achatada y hombro verde.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas): Propagación por semillas. Conservadas en cámara. Germinación del 80%.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Similar al resto de variedades.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buen estado. Muy difundida por la zona.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

Vulnerabilidad a virosis(virus del Bronceado, Cuchara y Mosaico)

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

En la Universidad 4 años. Como variedad se conoce desde muy antiguo.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Sí, mucho.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Mejora genética.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Mejora genética y caracterización

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

No.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Gran futuro.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Agricultores de la zona y Banco de Germoplasma de la UPV.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Híbridos comerciales resistentes a enfermedades y de alto rendimiento.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Investigación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

5.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Desde 1997.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Universidad Miguel Hernández, Escuela Politécnica Superior de Orihuela.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Tomate de pera o "de la pera".

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

En Alicante, Valencia y Murcia.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Por sus apreciadas cualidades organolépticas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD: Anual.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA: 5 Kg/planta.

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO: 7 centímetros de ancho y 10 de largo.

.COLOR: Rojo con hombro verde.

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Dulce y ligeramente ácido.

.PESO MEDIO: 160 gr/fruto.

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD:
forma periforme y hombro verde.

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas): Propagación por semillas. Conservadas en cámara.
Germinación del 80%.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

Similar al resto de variedades.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Buen estado. Muy difundida por la zona.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Vulnerabilidad a virosis(virus del Bronceado, Cuchara y Mosaico)

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

0-1 Ha.

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

En la Universidad 4 años. Como variedad se conoce desde muy antiguo.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si, mucho.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Mejora genética.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Mejora genética y caracterización

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

No.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Gran futuro.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?

Agricultores de la zona y Banco de Germoplasma de la UPV.

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

Híbridos comerciales resistentes a enfermedades y de alto rendimiento.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Investigación.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

5.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

Desde 1997.

10.5. Ficha de identificación

121. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Comunidad Valenciana.
122. **NOMBRE:** Finca Morote.
123. **DIRECCIÓN:** Partida Orgegia, nº60. Alicante.
124. **CONTACTO:** Tomás. Teléfono: 965657029.
125. **DESCRIPCIÓN:** Finca en las que se cultivan y conservan variedades tradicionales de vid, algarrobo, cítricos, olivo, pera, manzana, níspero y hortícolas de Alicante y provincia. Con las diversas variedades de vid se elaboran, artesanalmente, diversas clases de vino y mistela, con métodos tradicionales, de momento, para autoconsumo, aunque se está aumentando la superficie cultivada. Las variedades de vid resistieron la filoxera.
126. **VARIEDADES:** De vid: Parrell (400 parras, para vino, uva negra, 5-6 racimos por planta, 150 gr. por racimo, muy frondosa, con algunas subvariedades como del Terreny, d’Almansa y de Xixona), Monestrell (50 parras, escasa producción, racimos con granos separados, también conocida como Veremeta), Messeguera (100 parras, para vino, uva blanca, muy valorada), Garnacha (50 parras, para vino), Ull de llebre (40 parras, variedades tinta y blanca (15 parras), también conocida como Tempranillo), Forcallada (40 parras, para vino, uva blanca), Verdil (20 parras, para vino, uva blanca), Planta Mula (1 parra, para vino y de mesa, uva tinta de gran calibre, de muy buen sabor), Botó de Gall (10 parras, uva de gran calibre, de forma rectangular, uva roja, uva amarilla, racimo de gran tamaño, cruje al morder), Valencí (blanco y negro, con algunas subvariedades como Xixona, Moscatell, del Terreny y Negre. Racimos de gran tamaño, hasta de 3 kg, de mesa), Mançanilla (1 parra, de mesa, uva blanca y pequeña), Moscatel (20 parras, de vino), Malvasía (30 parras, traída de Catalunya, para vino, uva blanca), Garnatxa (45 parras, uva negra-rojiza, para vino, originaria de Vernazza (Itàlia)) y Tintorera (3 parras, vino de escaso sabor utilizado para tintar). Almendros: Planeta, Castellet (2 variedades, uno de escasa producción pero con almendra de gran calibre. Otro de elevada producción pero con almendra de pequeño calibre), De la Formigueta (Cascara muy fina y floja, se la comen las hormigas), Mollar (variedad de alto rendimiento), Entregueros (de elevada producción), De la Flor Blanca (de elevado rendimiento) y Retjolera (almendra de gran calibre, de elevada producción, con almendras dobles o “paríes”). Olivos: Callosina o Cornicabra (de elevada producción, muy apreciada), Busotera (oliva de pequeño calibre pero de alto rendimiento en aceite), Hermaneta y Grosal (estas dos variedades se utilizan mas para alimentación, como olives fracies). Algarrobos: Jodío (utilizado como árbol macho), Melero (se forma en el interior como una gota de miel, muy apreciada en época de hambruna) y Panesc (de algarrobas de gran tamaño). Higuera: Poletana (da brevas e higos), Divernesca (variedad tardía), Lloral (brevas de color malva-verdoso), Blanca (higos muy apreciados, se plantaban en los

márgenes de las plantaciones de vid en la huerta de Alicante), Tres un Kilo (brevas muy delicadas y tempranas) y Divernaleta (variedad temprana de higos pequeños). **Limón:** Blanquet (de tamaño mediano-pequeño, forma redondeada y con gran cantidad de zumo) y Verne (corteza gruesa y escaso zumo). **Granado:** Piñolenc (de granos grandes y duros), Tendral (variedad de Elche), Agredolç. **Manzano:** Blanqueta (manzana pequeña), Murriana (de gran calibre, a rallas, cultivada desde muy antiguo), De Elche (variedad “colorá” procedente de Elche). **Pera:** Abanilla (pequeña y redonda), Gambusina (Forma como de caracola con pedúnculo retorcido) y Tendral. **Codonys y Condonyetes.** **Hortícolas:** Habas: Mutxamel (mas pequeña y temprana), Valenciana (mas larga, fina y tardía). Judía de la peladilla. Alficoz. Espinaca (variedad con pinchos, mas dura).

10.6.Ficha de identificación

127. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Comunidad Valenciana
128. **NOMBRE:** Agricultores de el Parque Natural de la Mata. Santa Pola.
129. **DIRECCIÓN:** Parque Natural de la Mata, Santa Pola.
130. **CONTACTO:** Eduardo Paredes, agricultor. Teléfono: 966920058
131. **DESCRIPCIÓN:** Cultivo de variedades tradicionales de vid de Alicante dentro del Parque Natural de la Mata. Diversos agricultores continúan cultivando estas variedades las cuales se destinan a la venta en Catalunya y País Vasco, en el caso de uva Moscatel, y a elaboración de vino, en el caso de la uva Meseguera, con métodos artesanales, para consumo propio y venta local. Existen un total de 8 bodegas de pequeño tamaño que producen unos 2000 litros de vino cada una. Un 70% (300-400 taúllas) de la superficie cultivada se dedica a uva Moscatel y el resto, un 30%, a Meseguera.
132. **VARIEDADES:** De vid: Moscatel y Meseguera.

12.Galicia

12.1. Ficha de identificación

133. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Galicia
134. **NOMBRE:** Asociación Gallega Amigos de los Molinos
135. **DIRECCIÓN:** C/. Antonia Tovar, 37- ARBO- Pontevedra
136. **CONTACTO:** Rosana. Teléfono:629856612 - 986665076
137. **DESCRIPCIÓN:** Asociación que tiene como objetivos ensalzar y recuperar la cultura popular de sus tierras en general, y concretamente la recuperación y puesta en funcionamiento de los múltiples molinos existentes en la zona y la recuperación y mejora de variedades tradicionales de trigo, centeno y maíz.
138. **VARIEDADES:** Diversas variedades de trigo, centeno y maíz.

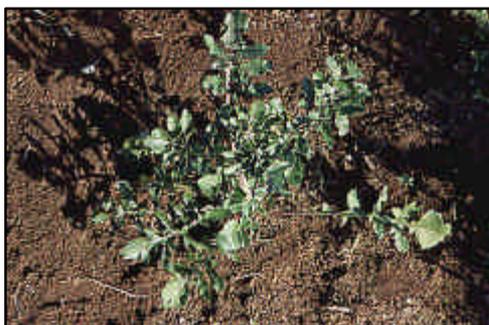
12.2. Ficha de identificación

139. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Galicia
140. **NOMBRE:** Universidad de Santiago de Compostela, Lugo.
141. **DIRECCIÓN:** Bernardino Pardo Ouro, s/n. 27002. Lugo
142. **CONTACTO:** Julián García Berrios (vid). Santiago Pereira (castaño). Benigno Ruiz Nogueira (hortícolas). Enrique Carcelén (frambuesa). Teléfono: 982285900. Fax: 948169187.
143. **DESCRIPCIÓN:** Comportamiento agronómico y sanitario de variedades de vid minoritarias. Elaboración de muestrario y proyecto de creación de una finca para investigación.
144. **VARIEDADES:** Vides

15. Murcia

15.1. Ficha de identificación

145. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Murcia
146. **NOMBRE:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena
147. **DIRECCIÓN:** Paseo Alfonso XIII, 48. 30203. Cartagena
148. **CONTACTO:** Juan José Martínez (Variedades silvestres comestibles). Teléfono: 968325442. Juan Esteban (Alcachofa Blanca de Tudela y variedades de melón) . Teléfono: 968325456
149. **DESCRIPCIÓN:** Proyecto de recuperación, estudio y domesticación de plantas autóctonas y silvestres, como Colleja, Verdolaga, Rucola y Collejones, destinadas a uso alimentario. Trabajos de autofecundación para obtener líneas puras de alcachofa Blanca de Tudela. Trabajos de reproducción y caracterización de variedades tradicionales de melón procedente del Banco de Germoplasma de la Universidad Politécnica de Valencia.
150. **VARIEDADES:** Colleja, *Silene vulgaris*, Verdolaga, *Portulaca olerácea*, Rucola *Eruca sativa*, Collejones, *Moricambia arvensis*, alcachofa Blanca de Tudela, variedades tradicionales de melón.
151. **FOTOS:**



Rucola



Verdolaga



Colleja



Alcachofa Blanca de Tudela

16. Navarra

16.1. Ficha de identificación

152. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Navarra
153. **NOMBRE:** Instituto Técnico y de Gestión Agrícola
154. **DIRECCIÓN:** Ctra. del Sadar, s/n. Edificio EL Sario. 31006, Pamplona.
155. **CONTACTO:** Javier Sanz y Alberto Lafarraga. Teléfono: 948239200
156. **DESCRIPCIÓN:** Colección de manzanos autóctonos de montaña, variedades de Pacharán de la zona, espárrago Blanco de Navarra y de cereza Pinta de Milagro. Recogida, testado y selección de variedades de pimiento del Piquillo, cardo, alcachofa blanca de Tudela y judía Pocha de Sangüesa.
157. **VARIETADES:** Judía Pocha de Sangüesa, Pimiento del Piquillo, Alcachofa Blanca de Tudela, cardos, Espárrago Blanco de Navarra, Cereza Pinta de Milagro, pacharán y manzanos de montaña.

17. País Vasco

17.1. Ficha de identificación

- 158. COMUNIDAD AUTÓNOMA: País Vasco**
- 159. NOMBRE: Biohel. Lorra S.Coop.**
- 160. DIRECCIÓN:**
- 161. CONTACTO: Teléfono: 944555063. E-mail: prvegetal#lorra-cg.net**
- 162. DESCRIPCIÓN: Multiplicación y suministro de semillas de Pimiento de Asar y Acelga Derio a agricultores de la Cooperativa.**
- 163. VARIEDADES: Pimiento de Asar y Acelga Derio.**

17.2. Ficha de identificación

164. **COMUNIDAD AUTÓNOMA: País Vasco**
165. **NOMBRE: Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Gipuzkoa**
166. **DIRECCIÓN: Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Gipuzkoa
Bo Jaizubia S/N, Hondarribia**
167. **CONTACTO: Teléfono:943612025. Fax:943611751**
168. **DESCRIPCIÓN: Manzanos de sidra: Toma de datos agronómicos en la colección de 43 variedades de manzanos de sidra, para analizar sus características principales (producción, vigor, fechas de los estados fenológicos y resistencia a plagas y enfermedades), con el objetivo de seleccionar las variedades de mayor interés. Manzanos de mesa y perales: Estudio del comportamiento de las variedades más comerciales de fruta de pepita en nuestras condiciones agroclimáticas y su adaptación a técnicas actuales de cultivo, a través de la toma de datos agronómicos de 299 plantas de manzanos de mesa y 126 plantas de perales. Pequeños frutos (Arándano, grosellero rojo, casis, feijoa y zarzamora): Estudio del comportamiento y producción de pequeños frutos, con el propósito de ofrecer posibles alternativas o actividades complementarias a las explotaciones agrarias. Maíces autóctonos: Conservación de 3.257 variedades de maíces autóctonos, en el banco de germoplasma que el Gobierno Vasco tiene en la Granja Modelo de Arkaute (Vitoria), manteniéndose la propiedad patrimonial de las mismas por la Diputación Foral. Con este mismo fin, se controlan dos plantaciones experimentales de manzanos de sidra con variedades guipuzcoanas, vizcaínas, asturianas y francesas, con formación en eje central en las fincas de Zubieta en Hondarribia e Ibarrola en Aia. Asimismo, se instala una nueva plantación de características similares en la finca Zabalegi de Donostia, en convenio de colaboración con la Fundación Arteaga-Zabalegi.**
169. **VARIEDADES: Manzanos de sidra: Amarga: Geza Miña.
Agridulces y ácida: Errezila
Manttonia, Mendiola, Txalaka, Udare zuria, Urdin, Urtebi txikia. Dulces y Sosas: Mokote, Mozolua, Patzuloa.**

170. FOTOS:



Tsalaka

Características:

Sabor ácido-amargo, tamaño grande, forma irregular, color verde pardo, piel delgada, dura y áspera y pulpa blanca con mucho zumo y poco aroma.

Observaciones:

Es la más apreciada junto con la Errezila para hacer sidra. Su nombre puede provenir del caserío Tsalaka de Astigarraga.



Manttoni

Características:

Sabor agridulce, su forma redonda y grande, color verde-rojiza, piel gruesa y brillante y pulpa blanca con mucho zumo y poco aroma.

Observaciones:

Es muy apreciada para hacer sidra. Se le conoce también con el nombre de Geza-Purua.



Errezila

Características:

Sabor ácido, tamaño grande, forma achatada, color verde pardo, piel delgada, dura y algo áspera y pulpa blanca verdosa con mucho zumo y crujiente.

Observaciones:

Es la más conocida en Euskal Herria. Siendo ácido su sabor tiene mucho azúcar. Junto a la Tsalaka es la más apreciada para sidra.



GezaMina

Características:

Sabor amargo, tamaño grande, color muy verde, piel gruesa y cerosa y pulpa blanca y blanda, media en zumo.

Observaciones:

Muy apreciada para sidra por su sabor, en algunos sitios se le llama "Sagar Beltza".



Patzuola

Características:

Sabor sosa, tamaño grande, forma achatada, color verde oscuro, piel gruesa, dura y áspera y pulpa blanca crujiente, algo áspera de mucho zumo y poco aroma.

Observaciones:

Es apreciada para hacer sidra ya que madura en el mes de octubre.



Urtebi

Características:

Sabor agri-dulce, forma grande y algo aplastada, color verde amarillento y colorea algo con el sol, piel gruesa fuerte y cerosa, con la pulpa blanca verdosa, mucho zumo y crujiente.

Observaciones:

Son tres variedades: "txikia", "haundia" y "beltza", esta de color verde pardo. Muy apreciada para sidra.



Mendiola

Características:

Sabor ácido, forma redonda, color verde rosado, piel bastante gruesa y cerosa, con la pulpa blanca, dura, crujiente y mucho zumo.

Observaciones:

Es una manzana muy tardía, madura casi en noviembre y es muy apreciada como manzana sidrera.

4.2. Relación de agentes que están trabajando en la
conservación "*ex situ*" y/o que realizan algún trabajo de
recuperación, conservación, selección, mejora, y fomento de
variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas en España:

Por Comunidades Autónomas:

1. Andalucía:

- 1.1. Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo. (p.164)
- 1.2. Centro de Investigación y Formación Agraria Rancho de la Merced. (p.165)
- 1.3. Centro de Investigación y Formación Agraria Las Torres-Tomejil. (p.166)
- 1.4. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora. (p.167)

2. Aragón:

- 2.1. Diputación General de Aragón. Servicio de Investigación Agroalimentaria. (p. 170)
- 2.2. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental de Aula Dei. (p.171)
- 2.3. Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas.(p.175)

3. Asturias:

- 3.1. Principado de Asturias. Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. (p.179)

4. Baleares:

5. Canarias:

6. Cantabria:

- 6.1. Centro de Investigación y Formación Agrarias. (p.181)

7. Castilla La Mancha:

- 7.1. Junta de Castilla-La Mancha. Centro de Investigación Agraria de Albaladejito. (p.183)

8. Castilla León:

- 8.1. Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria. (p.185)

9. Catalunya:

- 9.1. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové. (p.187)

10. Comunidad Valenciana:

- 10.1. Instituto Valenciano de Investigación Agraria. (p.189)
- 10.2. Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma. (p.192)

11. Extremadura:

- 11.1. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico. Finca la Orden. (p.196)

12. Galicia:

- 12.1. Centro de Investigaciones Forestales de Lourizán. (p.220)
- 12.2. Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo. (p.221)
- 12.3. Misión Biológica de Galicia. (p.226)

13. La Rioja:

14. Madrid:

- 14.1. Instituto Madrileño de Investigaciones agrarias. (p.233)
- 14.2. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.
Centro de Recursos Fitogenéticos. (p.234)
- 14.3. Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de
Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma. (p.258)

15. Murcia:

- 15.1. Centro de Investigación y Desarrollo Agrario. C.I.D.A. (p.260)
- 15.2. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura.
(p.261)

16. Navarra:

17. País Vasco:

- 17.1. Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (NEIKER). Granja
Modelo- Arkaute. (p.263)

Algunas de las tablas que aparecen a continuación no están actualizadas, es el material que hay disponible en la página web del INIA: www.inia.es/crfwww.

Puede que en algunos casos no se corresponda lo que se dice en los diversos puntos con lo que aparece en las tablas. Ante esta situación tomaremos como cierta la información aparecida en los puntos, que es la tomada por contacto telefónico y, por lo tanto, mas actualizada.

1. Andalucía

1.1. Ficha de identificación

- 1. COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Andalucía.
- 2. NOMBRE:** Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo.
- 3. DIRECCIÓN:** Alameda del Obispo S/n. Apdo. 3092 14080 Córdoba.
- 4. CONTACTO:** Francisco Mansilla. Teléfono: 957016110. Fax: 957016043.
E-mail: francisco.mansilla@juntadeandalucia.es
- 5. DESCRIPCIÓN:** Tareas de conservación, saneamiento y caracterización de entradas
- 6. VARIEDADES:**

Especie	Nº de entradas
Allium porrum L.	<u>1</u>
Allium sativum L.	<u>25</u>
Cicer arietinum L.	<u>682</u>
Vicia faba L.	<u>1152</u>

1.2. Ficha de identificación

7. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Andalucía.

8. NOMBRE: Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Rancho de la Merced.

9. DIRECCIÓN: Ctra. de Trebujena km.3,2. Jerez de la Frontera. Cadiz.

10. CONTACTO: Teléfono: +34-956310236. Fax: +34-956182352.

11. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Vitis vinifera L.	352

1.3. Ficha de identificación

12. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Andalucía.

13. NOMBRE: Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Las Torres-Tomejil.

14. DIRECCIÓN:

15. CONTACTO: Teléfono: . Fax:

16. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Nicotiana tabacum L.	<u>67</u>

1.4. Ficha de identificación

17. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Andalucía.

18. NOMBRE: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora

19. DIRECCIÓN: Estación Experimental "La Mayora", 29750 Algarrobo-Costa (Málaga).

20. CONTACTO: Teléfono: +34-952552656. Fax: +34-952552677.

21. DESCRIPCIÓN: Finca para investigaciones Agrarias. Se mantiene de forma activa un banco de germoplasma de tomate (1024 entradas) y de melón (876 entradas). Trabajos de investigación como: mejora genética de tomate y melón mediante técnicas clásicas y moleculares. El principal activo del grupo es el conocimiento del material vegetal y como se expresa en cultivo bajo invernadero. Se abordan problemas que presentan estas dos especies en cultivo bajo invernadero relacionados principalmente con enfermedades, plagas y estreses abióticos. La financiación del laboratorio procede de instituciones públicas (españolas y de la Unión Europea) y de empresas.

22. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Allium cepa L.	<u>2</u>
Allium sativum L.	<u>1</u>
Brassica oleracea L.	<u>2</u>
Capsicum annuum L.	<u>13</u>
Citrullus lanatus (Thunb.) Mansf.	<u>5</u>
Coriandrum sativum L.	<u>2</u>
Cucumis africanus Lindl.	<u>2</u>
Cucumis anguria L.	<u>3</u>
Cucumis dipsaceus Ehrenb. ex Spack	<u>5</u>
Cucumis meeusii C.Jeffrey	<u>1</u>
Cucumis melo L.	<u>279</u>
Cucumis metuliferus E Mey.	<u>1</u>
Cucumis myriocarpus Naudin	<u>2</u>
Cucumis prophetarum L.	<u>1</u>
Cucumis sagittatus Peyr.	<u>1</u>
Cucumis sativus L.	<u>6</u>

Cucumis sp.	15
Cucumis zeyheri Sond.	1
Cucurbita maxima Duchesne	2
Cucurbita pepo L.	4
Lactuca sativa L.	9
Lycopersicon cheesmanii Riley	4
Lycopersicon chilense Dun.	1
Lycopersicon chmielewskii Rick, Kes., Fob. & Holle	1
Lycopersicon esculentum Mill.	666
Lycopersicon hirsutum Humb. & Bonpl.	15
Lycopersicon parviflorum Rick, Kes., Fob. & Holle	3
Lycopersicon pennellii (Corr.) Darcy	5
Lycopersicon peruvianum (L.) Mill.	23
Lycopersicon pimpinellifolium (Juslen) Mill.	18
Lycopersicon sp.	4
Petroselinum crispum (Mill.) Nym.	1
Phaseolus vulgaris L.	6
Solanum melongena L.	5

2. Aragón

2.1. Ficha de identificación

23. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Aragón.

24. NOMBRE: Diputación General de Aragón. Servicio de Investigación Agroalimentaria.

25. DIRECCIÓN: Avda. Montanana 177. Montañana. Zaragoza.

26. CONTACTO: Teléfono: . Fax:

27. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Prunus dulcis (Mill.) D.A.Webb	119
Prunus persica (L.) Batsch	174
Pyrus communis L.	43

2.2. Ficha de identificación

28. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Aragón.

29. NOMBRE: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental de Aula Dei.

30. DIRECCIÓN: Avda Montañana, 1005, 50059. apdo 202 50080. Zaragoza.

31. CONTACTO: Ángel Álvarez. Teléfono: 976716100. Fax: 976716145. E-mail: aalvarez#eead.csic.es

32. DESCRIPCIÓN: Disponen de amplias colecciones de variedades tradicionales de maíz, frutales y cereales. Llevan a cabo programas de mejora con estas variedades.

33. VARIEDADES: En el caso del maíz conservan alrededor de 4000 variedades distintas.

Especie	Nº de entradas
--	<u>8</u>
Brassica napus L.	<u>36</u>
Brassica oleracea L.	<u>184</u>
Brassica rapa L.	<u>145</u>
Brassica sp.	<u>4</u>
Dactylis glomerata L.	<u>515</u>
Dactylis marina Borrill	<u>15</u>
Phaseolus coccineus L.	<u>20</u>
Phaseolus vulgaris L.	<u>983</u>
Pisum sativum L.	<u>197</u>
Vigna unguiculata (L.) Walp.	<u>2</u>
Zea mays L.	<u>226</u>

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO:

Estación Experimental de Aula Dei (Consejo Superior de Investigaciones Científicas).

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Maíz.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Zea mays, L.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVAN LAS VARIEDADES:

En amplias zonas de España, principalmente en todo el Norte, desde Galicia hasta el País Vasco.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVAN ESTAS VARIEDADES:

Estas variedades se cultivan desde su introducción en el sur de España a principios del siglo XVI. La razón fundamental de su actual cultivo es su amplia gama de adaptación al medio y a sus especiales características de resistencia a estreses bióticos y abióticos. Estas condiciones han hecho posible que las variedades locales de maíz se hayan convertido en un cultivo tradicional, ocupando actualmente alrededor de 100.000 ha de superficie.

6.CARACTERÍSTICAS DE LAS VARIEDADES:

6.1CICLO DE LAS VARIEDADES AUTOCTONAS.

Ciclos tempranos de maduración comprendiendo las escalas FAO desde 150 hasta 500.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS VARIEDADES.

No se puede hablar de una característica concreta pues en el Banco de Germoplasma de esta Estación Experimental de Aula Dei tenemos catalogadas alrededor de cuatro mil (4.000) ecotipos diferentes. Sin embargo, se puede afirmar que la inmensa mayoría son de tipo de grano liso y de zuro de color blanco, y ciclos precoces o semiprecoces.

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

Teniendo en cuenta el gran número de variedades consideradas, no se puede hablar de una producción media, sino de un amplio rango que oscila desde alrededor de 500 kg/ha las más precoces hasta alrededor de 6000 kg las más tardías.

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LAS VARIEDADES

TAMAÑO

COLOR

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

PESO MEDIO

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTAS VARIEDADES

Respecto a esas características, y teniendo en cuenta lo ya comentado del amplio número de variedades, no es posible precisar ni por simple aproximación, ya que cada una de las 4000 variedades posee unas características propias que le definen agronómicamente como tal variedad.

CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas).

El conjunto de las variedades del Banco vienen representadas por sus semillas, que se encuentran en perfectas condiciones de viabilidad para su cultivo.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LAS VARIEDADES:

Las normales del cultivo del maíz. No requieren ningún trato diferente.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LAS ZONAS DONDE SE CULTIVA LAS VARIEDADES:

Las normales del cultivo del maíz en España, como se apunta en el párrafo anterior. El maíz en nuestro país es un cultivo de verano, y son esas condiciones climáticas las requeridas, aunque con un amplio rango de climas desde Canarias hasta las frescas condiciones de los Picos de Europa en la zona cantábrica. Sin embargo, cabe señalar que el límite del cultivo lo puede marcar el fotoperiodo, o las condiciones extremas de sequía.

9. ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LAS VARIEDADES:

Con respecto a su estado actual, se considera como óptimo, ya que se encuentran almacenadas en cámara fría en buenas condiciones de conservación, entre 2 y 4°C, y con humedad relativa alrededor del 30%. En estas condiciones se pueden conservar con buena viabilidad durante más de 60 años.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LAS VARIEDADES (EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

La única deficiencia agronómica de las variedades locales de maíz es su baja producción, lo que resulta lógico debido a ser un material genético que no ha sufrido ningún proceso de mejora genética. Sin embargo poseen, en general, mejor comportamiento frente a las enfermedades y plagas que la mayor parte de los híbridos cultivados, debido a los casi cuatro siglos de adaptación a las diferentes condiciones ambientales españolas frente a los híbridos americanos, que se cultivan en España desde finales de los años 50 del pasado siglo.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?

Se dispone de financiación oficial de nuestro Organismo para su conservación, aunque debido a lo amplio de la colección, es claramente insuficiente.

12. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN EL ORGANISMO?

Desde 1973 se viene trabajando con las variedades locales de maíz.

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Como se apunta en el apartado anterior, lo insuficiente de la financiación para el mantenimiento y demás actividades del Banco (caracterización, evaluación, multiplicación y uso).

14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?

El futuro de la colección no será diferente de la actualidad. Se viene trabajando de forma continua en las diferentes actividades mencionadas. Por lo que no es previsible a corto plazo ningún problema.

15. ¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENAZAS MÁS DESTACABLES DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?

Las únicas amenazas destacables que tienen TODAS las variedades agrícolas tradicionales vienen derivadas de las políticas económicas del país, es decir que no se considere de especial interés la protección del patrimonio genético vegetal. Algo parecido al famoso "déficit cero".

16. ¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE ENCUENTRAN? ¿TODAS O ALGUNAS?

No solo son conocidas, sino que como ya se ha comentado, hay alrededor de 100.000 ha de cultivo, sobre todo en la zona norte de España, desde Galicia hasta el Pirineo navarro.

17. ¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?

Algunas variedades se comercializan en algunas zonas de Galicia y el País Vasco, como cultivo tradicional (agricultura ecológica).

18. ¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

La inmensa mayoría (alrededor del 95%) mediante muestreo y recolección in situ, el resto mediante correspondientes e intercambio.

19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL QUE ESTÁN RECOGIENDO?

En proyectos de investigación, es muy frecuente la donación y el intercambio. Esta Estación Experimental forma parte del grupo español y europeo de recursos genéticos del maíz donde es de obligado cumplimiento el intercambio de material.

20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL MATERIAL DEL QUE DISPONEN?

Como ya se ha comentado, se dispone de amplias cámaras frías de conservación que garantizan la viabilidad en condiciones optimas de las colecciones de germoplasma de maíz.

21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS VARIEDADES?

Se están desarrollando varios programas de mejora genética con muchas de las variedades conservadas.

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

En las zonas de cultivo tradicional, fundamentalmente en el norte de España (Galicia, Asturias y el País Vasco) el cultivo del maíz es una tradición desde finales del siglo XVI, por lo que está muy ligado a diversas tradiciones folclóricas y a su gastronomía. Aún es importante el consumo de pan y bollería de maíz en Asturias, Galicia y el País Vasco.

2.3. Ficha de identificación

34. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Aragón.

35. NOMBRE: Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas.

36. DIRECCIÓN: Avda. Montañana 177. Montañana. Zaragoza.

37. CONTACTO: Teléfono: +34-976716362. Fax: +34976716335.

38. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
--	<u>2</u>
Allium cepa L.	<u>173</u>
Allium grossii Font Quer	<u>1</u>
Allium porrum L.	<u>42</u>
Amaranthus sp.	<u>1</u>
Anethum graveolens L.	<u>1</u>
Antirrhinum sp.	<u>1</u>
Apium graveolens L.	<u>7</u>
Asparagus acutifolius L.	<u>3</u>
Asparagus officinalis L.	<u>2</u>
Atriplex sp.	<u>1</u>
Basella alba L.	<u>1</u>
Beta vulgaris L.	<u>65</u>
Biserrula pelecinus L.	<u>1</u>
Borago officinalis L.	<u>22</u>
Brassica napus L.	<u>2</u>
Brassica oleracea L.	<u>131</u>
Brassica rapa L.	<u>27</u>
Brassica sp.	<u>3</u>
Campanula rapunculus L.	<u>1</u>
Capparis spinosa L.	<u>1</u>
Capsicum annuum L.	<u>724</u>
Capsicum chilense	<u>1</u>
Capsicum chinense Jacq.	<u>1</u>
Capsicum sp.	<u>1</u>
Chamaemelum nobile (L.) All.	<u>1</u>

Cicer arietinum L.	10
Cichorium endivia L.	46
Cichorium intybus L.	1
Citrullus lanatus (Thunb.) Mansf.	99
Coriandrum sativum L.	2
Cucumis africanus Lindl.	2
Cucumis anguria L.	2
Cucumis melo L.	455
Cucumis metuliferus E Mey.	2
Cucumis myriocarpus Naudin	1
Cucumis sativus L.	140
Cucumis sp.	7
Cucumis zeyheri Sond.	2
Cucurbita ficifolia C.D.Bouche	6
Cucúrbita maxima Duchesne	54
Cucúrbita moschata Duchesne ex Poir.	7
Cucurbita pepo L.	117
Cucurbita sp.	71
Cynara cardunculus L.	17
Daucus carota L.	12
Eruca vesicaria (L.) Cav.	2
Lactuca sativa L.	470
Lactuca serriola L.	1
Lagenaria siceraria (Molina) Standl.	13
Lathyrus sativus L.	2
Lens culinaris Medik.	1
Lepidium sativum L.	1
Luffa sp.	3
Lycopersicon cheesmanii Riley	1
Lycopersicon chmielewskii Rick, Kes., Fob. & Holle	2
Lycopersicon esculentum Mill.	1446
Lycopersicon hirsutum Humb. & Bonpl.	2
Lycopersicon peruvianum (L.) Mill.	10
Lycopersicon pimpinellifolium (Juslen) Mill.	25
Lycopersicon sp.	5
Pastinaca sativa L.	3
Petroselinum crispum (Mill.) Nym.	48
Phaseolus vulgaris L.	498

Physalis angulata L.	<u>1</u>
Physalis coztomatl Moç & Sesse	<u>1</u>
Physalis curassarica L.	<u>1</u>
Physalis floridana Rydb.	<u>1</u>
Physalis fuscomaculata Dumal	<u>1</u>
Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem.	<u>1</u>
Physalis lanceifolia Nees	<u>1</u>
Physalis peruviana L.	<u>1</u>
Physalis philadelphica Lam.	<u>3</u>
Physalis pruinosa L.	<u>1</u>
Physalis pubescens L.	<u>1</u>
Physalis sp.	<u>2</u>
Physalis viscosa L.	<u>1</u>
Pisum sativum L.	<u>40</u>
Raphanus sativus L.	<u>6</u>
Rumex acetosa L.	<u>1</u>
Scorzonera hispanica L.	<u>1</u>
Silene vulgaris (Moench.) Garcke	<u>1</u>
Sinapis alba L.	<u>1</u>
Solanum melongena L.	<u>64</u>
Solanum nigrum L.	<u>3</u>
Solanum sp.	<u>12</u>
Spinacia oleracea L.	<u>24</u>
Taraxacum officinale Weber	<u>1</u>
Tetragonia tetragonioides (Pall.) Kuntze	<u>4</u>
Vicia faba L.	<u>28</u>
Vicia sativa L.	<u>1</u>
Vigna unguiculata (L.) Walp.	<u>9</u>
Zea mays L.	<u>19</u>

3. Asturias

3.1. Ficha de identificación

39. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Asturias.

40. NOMBRE: Principado de Asturias. Servicio Regional de Investigación y
Desarrollo Agroalimentario.

41. DIRECCIÓN: Ctra. Oviedo s/n. Villaviciosa. Asturias.

42. CONTACTO: Teléfono: +34-985890066 . Fax: +34-985891854

43. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Malus domestica Borkh.	<u>354</u>
Phaseolus coccineus L.	<u>6</u>
Phaseolus vulgaris L.	<u>381</u>

6. Cantabria.

6.1. Ficha de identificación

- 44. COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Cantabria
- 45. NOMBRE:** Centro de Investigación y Formación Agrarias.
- 46. DIRECCIÓN:** Calle heroes de 2 Mayo, nº 27, 39600. Murielas
- 47. CONTACTO:** Juan Ignacio de Sebastián Palomares (frutales) y Mariano Claramunt (hortícolas). Teléfono: 942254045. Fax: 942254088
- 48. DESCRIPCIÓN:** Conservación de diversas variedades de manzanos de sidra y de mesa, perales, vid, melocotoneros, ciruelos, cerezos y limoneros, así como también de alubias y pimiento isla.
- 49. VARIEDADES:** manzanos de sidra y de mesa, perales, vid, melocotoneros, ciruelos, cerezos y limoneros. Variedades de alubias y pimiento isla.

7. Castilla La Mancha.

7.1. Ficha de identificación

50. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Castilla La Mancha.

51. NOMBRE: Junta de Castilla-La Mancha. Centro de Investigación Agraria de Albaladejito.

52. DIRECCIÓN: Ctra. Toledo-Cuenca km 174. Albaladejito. Cuenca.

53. CONTACTO: Teléfono: +34-969213763. Fax: +34-969232151.

54. VARIEDADES:

Espece	Nº de entradas
Lens culinaris Medik.	<u>55</u>

8. Castilla León.

8.1. Ficha de identificación

55. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Castilla León.

56. NOMBRE: Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria.

57. DIRECCIÓN: Ctra. de Burgos km 119. Valladolid.

58. CONTACTO: Teléfono: +34-983414431/+34-983414780 .
Fax: +34-983414780.

59. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Cicer arietinum L.	<u>46</u>
Hordeum vulgare L.	<u>52</u>
Lathyrus cicera L.	<u>146</u>
Lathyrus hirsutus L.	<u>2</u>
Lathyrus ochrus (L.) DC.	<u>2</u>
Lathyrus sativus L.	<u>27</u>
Lathyrus sp.	<u>1</u>
Lens culinaris Medik.	<u>57</u>
Phaseolus vulgaris L.	<u>1</u>
Pisum asiaticum	<u>1</u>
Pisum fulvum	<u>1</u>
Pisum sativum L.	<u>1204</u>
Vicia articulata Hornem.	<u>11</u>
Vicia ervilia (L.) Willd.	<u>122</u>
Vicia faba L.	<u>2</u>
Vicia narbonensis L.	<u>2</u>
Vicia sativa L.	<u>10</u>
Vicia villosa Roth	<u>1</u>

9. Catalunya.

9.1. Ficha de identificación

60. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Catalunya.

61. NOMBRE: Generalitat de Catalunya. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové.

62. DIRECCIÓN: Ctra. Reus, Morell km 4,5. Reus. Tarragona.

63. CONTACTO: Teléfono: +34-977343252. Fax: +34-977344055.

64. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Carya illinoensis (Wang.) K.Koch.	<u>20</u>
Ceratonia siliqua L.	<u>55</u>
Corylus avellana L.	<u>120</u>
Juglans regia L.	<u>220</u>
Pistacia vera L.	<u>106</u>
Prunus dulcis (Mill.) D.A.Webb	<u>83</u>

10. Comunidad Valenciana.

10.1. Ficha de identificación

65. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Comunidad Valenciana.

66. NOMBRE: Generalidad Valenciana. Instituto Valenciano de Investigación Agraria.

67. DIRECCIÓN: Ctra. Moncada-Náquera km 4,5.

68. CONTACTO: Teléfono: +34-961391000. Fax: +34-961390240.

69. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Aegle marmelos (L.) Correa	<u>1</u>
Aeglopsis chevalieri Swing	<u>1</u>
Afraegle paniculata (Schum.) Engl	<u>1</u>
Atalantia ceylanica (Arn.) Oliv.	<u>2</u>
Atalantia citroides Pierre ex Guill	<u>2</u>
Balsamocitrus dawei Stapf	<u>1</u>
Citropsis schweinfurthii (Engl) Swing & M.Kell	<u>1</u>
Citrus (clementina Hort. ex Tan x tangerina) x (clementina x reticulata Blanco)	<u>1</u>
Citrus (nobilis Lour. X tangerina Hort. ex Tan) x ?	<u>1</u>
Citrus (paradisi Macfad. x tangerina Hort. ex Tan) x clementina Hort. ex Tan	<u>1</u>
Citrus aurantiifolia (Christm. & Panz.) Sw.	<u>2</u>
Citrus aurantium L.	<u>16</u>
Citrus bergamia Risso & Poit.	<u>4</u>
Citrus clementina Hort. ex Tan x (paradisi Macfad. x tangerina Hort. ex Tan)	<u>4</u>
Citrus clementina Hort. ex Tan x nobilis Lour.	<u>1</u>
Citrus clementina Hort. ex Tan x reticulata Blanco	<u>1</u>
Citrus clementina Hort. ex Tan x sinensis (L.) Osbeck	<u>1</u>
Citrus clementina Hort. ex Tan x tangerina Hort. ex Tan	<u>1</u>
Citrus clementina Hort. ex Tan.	<u>56</u>
Citrus daoixianensis S.W.He & G.F.Liu	<u>1</u>
Citrus deliciosa Ten.	<u>6</u>
Citrus deliciosa Ten. x paradisi Macfad.	<u>1</u>

Citrus depressa Hay	<u>1</u>
Citrus excelsa Wester	<u>1</u>
Citrus grandis (L.) Osbeck	<u>3</u>
Citrus grandis (L.) Osbeck x grandis (L.) Osbeck	<u>1</u>
Citrus grandis (L.) Osbeck x paradisi Macfad.	<u>2</u>
Citrus halimii B.C.Stone	<u>1</u>
Citrus hystrix DC.	<u>1</u>
Citrus ichangensis Sw.	<u>2</u>
Citrus jambhiri Lush	<u>1</u>
Citrus junos Sieb. ex Tan. (Yuzu)	<u>1</u>
Citrus karna Raf	<u>1</u>
Citrus latifolia Tan.	<u>2</u>
Citrus limettioides Tan.	<u>2</u>
Citrus limon (L.) Burm.f.	<u>28</u>
Citrus limonia Osbeck	<u>1</u>
Citrus macrophylla Wester	<u>1</u>
Citrus macroptera Montr.	<u>1</u>
Citrus madurensis Lour.	<u>2</u>
Citrus medica L.	<u>4</u>
Citrus meyeri Y.Tan.	<u>1</u>
Citrus myrtifolia Raf.	<u>2</u>
Citrus nobilis Lour.	<u>1</u>
Citrus nobilis Lour. x deliciosa Ten.	<u>4</u>
Citrus paradisi Macfad.	<u>10</u>
Citrus paradisi Macfad. x tangerina Hort. ex Tan.	<u>3</u>
Citrus pyriformis Hort ex Tan.	<u>1</u>
Citrus reshi Hort. ex Tan.	<u>1</u>
Citrus reticulata Blanco	<u>2</u>
Citrus reticulata Blanco x sinensis (L.) Osbeck	<u>7</u>
Citrus shukokan Hort. ex Tan.	<u>1</u>
Citrus sinensis (L.) Osbeck	<u>94</u>
Citrus sp.	<u>1</u>
Citrus sunki Hort. ex Tan.	<u>1</u>
Citrus tachibana (Mak.) Tan.	<u>1</u>
Citrus tangerina Hort. ex Tan.	<u>1</u>
Citrus temple Hort. ex Tan.	<u>1</u>
Citrus unshiu (Mak.) Marc.	<u>28</u>
Citrus webberi Wester	<u>1</u>

Citrus x Fortunella aurantium L. x japonica (Thunb.) Sw.	<u>2</u>
Citrus x Fortunella unshiu (Mak.) Marc x crassifolia Sw.	<u>1</u>
Clausena anisata (Willd.) Hook.f.	<u>1</u>
Clausena excavata Burm.f.	<u>1</u>
Clausena lansium (Lour.) Skeels	<u>2</u>
Eremocitrus glauca (Lindk.) Sw.	<u>1</u>
Fortunella crassifolia Sw.	<u>1</u>
Fortunella hindsii (Champ.) Sw.	<u>1</u>
Fortunella japonica (Thunb.) Sw.	<u>1</u>
Fortunella margarita (Lour.) Sw.	<u>2</u>
Fortunella obovata Tan.	<u>1</u>
Fortunella polyandra (Ridl.) Tan.	<u>1</u>
Fortunella sp.	<u>2</u>
Fortunella x (Citrus x Poncirus) margarita (Lour.) Sw x (sinensis Osbeck x trifoliata (L.) Raf.)	<u>1</u>
Glycosmis pentaphylla (Retz.) Correa	<u>1</u>
Microcitrus australasica (F.Muell.) Sw.	<u>1</u>
Microcitrus australis (Planch) Sw.	<u>1</u>
Microcitrus australis (Planch) Sw. x australasica (F.Muell.) Sw.	<u>1</u>
Microcitrus indora (F.M.Bail) Sw.	<u>1</u>
Microcitrus warburgiana (F.M.Bail) Tan.	<u>1</u>
Murraya koenigii (L.) Spreng	<u>1</u>
Murraya paniculata (L.) Jack	<u>2</u>
Pleiospermium sp.	<u>1</u>
Poncirus trifoliata (L.) Raf.	<u>5</u>
Poncirus x Citrus trifoliata (L.) Raf. x paradisi Macfad.	<u>1</u>
Poncirus x Citrus trifoliata (L.) Raf. X sinensis Osbeck	<u>5</u>
Prunus armeniaca L.	<u>96</u>
Severinia buxifolia (Poir.) Tenore	<u>2</u>
Swinglea blutinoso (Blanco) Merr.	<u>1</u>
Triphasia trifolia (Burm.f.) P.Wils	<u>1</u>

10.2. Ficha de identificación

70. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Comunidad Valenciana.

71. NOMBRE: Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma.

72. DIRECCIÓN: Camino de Vera 14. Valencia.

73. CONTACTO: Teléfono: +34-963877421. Fax: +34-963877429.

74. VARIEDADES:

--	4
Allium cepa L.	193
Allium porrum L.	16
Allium sativum L.	101
Allium sp.	7
Apium graveolens L.	15
Beta sp.	4
Beta vulgaris L.	99
Brassica napus L.	8
Brassica oleracea L.	303
Brassica rapa L.	50
Brassica sp.	9
Capsicum annuum L.	772
Capsicum baccatum L.	6
Capsicum chacoense A.T.Hunnz.	1
Capsicum chinense Jacq.	7
Capsicum frutescens L.	6
Capsicum pubescens Ruiz & Pav.	2
Capsicum sp.	25
Carthamus tinctorius L.	9
Cicer arietinum L.	8
Cichorium endivia L.	33
Citrullus colocynthis (L.) Schrad.	3
Citrullus lanatus (Thunb.) Mansf.	227
Citrullus sp.	1
Coriandrum sativum L.	32
Cucumis dipsaceus Ehrenb. ex Spack	1

Cucumis melo L.	653
Cucumis myriocarpus Naudin	1
Cucumis sativus L.	129
Cucumis sp.	24
Cucumis zeyheri Sond.	1
Cucurbita ficifolia C.D.Bouche	19
Cucurbita maxima Duchesne	192
Cucúrbita moschata Duchesne ex Poir.	62
Cucurbita pepo L.	271
Cucurbita sp.	322
Cynara cardunculus L.	1
Cyphomandra betacea (Cav.) Sendt.	20
Daucus carota L.	19
Foeniculum vulgare Mill.	2
Hordeum vulgare L.	5
Lactuca sativa L.	251
Lagenaria siceraria (Molina) Standl.	34
Lathyrus sativus L.	8
Lens culinaris Medik.	7
Lupinus albus L.	7
Lycopersicon cheesmanii Riley	2
Lycopersicon chilense Dun.	16
Lycopersicon esculentum Mill.	1892
Lycopersicon hirsutum Humb. & Bonpl.	23
Lycopersicon parviflorum Rick, Kes., Fob. & Holle	3
Lycopersicon pennellii (Corr.) Darcy	6
Lycopersicon peruvianum (L.) Mill.	30
Lycopersicon pimpinellifolium (Juslen) Mill.	62
Lycopersicon sp.	115
Pastinaca sativa L.	4
Petroselinum crispum (Mill.) Nym.	33
Phaseolus coccineus L.	2
Phaseolus lunatus L.	5
Phaseolus vulgaris L.	174
Physalis sp.	1
Pisum sativum L.	12
Raphanus sativus L.	77
Solanum melongena L.	118

Solanum pseudocapsicum L.	3
Solanum sp.	9
Spinacia oleracea L.	31
Thladiantha calcarata	1
Triticum aestivum (L.) Thell.	1
Vicia faba L.	13
Vigna unguiculata (L.) Walp.	6
Zea mays L.	27

11. Extremadura

11.1. Ficha de identificación

75. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Extremadura.

76. NOMBRE: Junta de Extremadura. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico. Finca la Orden.

77. DIRECCIÓN: Finca la Orden. Nacional 5. Ap 22, 06071. Guadalajara. Badajoz

78. CONTACTO: Francisco González. Teléfono: 924014128. E-mail: fgonzalezlop#aym.juntaex.es

79. DESCRIPCIÓN: Desarrollo de varios trabajos de investigación en diversos departamentos (cultivos extensivos, hortofruticultura...) como: mejora genética para la obtención de nuevas variedades de cereales (trigo duro y blando y triticales) y leguminosas de grano (garbanzos, altramuces, lentejas y otras legumbres tradicionales). Establecimiento de la colección activa de altramuz en el SIA de la Junta de Extremadura. Recolección, multiplicación y evaluación de los recursos fitogenéticos hortícolas para la conservación en los Bancos de Germoplasma. Selección y saneamiento de variedades de cerezo (*Prunus avium* L.) tradicionalmente cultivadas en el Valle del Jerte. Caracterización y conservación de variedades de higuera (*Ficus carica* L.). Estudio de material vegetal de ciruelo en Extremadura: Variedades y patrones. Estudio de material vegetal de melocotonero en Extremadura (Variedades y Patrones). Selección clonal y sanitaria de la vid

80. VARIEDADES: Cereales, leguminosas, cerezo, higuera (Calabacita, La Casta y Cuello de dama blanco), melocotonero y vid.

Especie	Nº de entradas
--	<u>10</u>
Acacia ligulata	<u>1</u>
Agrostis curvula	<u>1</u>
Astragalus cymbicarpos Brot.	<u>2</u>
Astragalus hamosus L.	<u>1</u>
Atriplex canescens (Pursh.) Nutt.	<u>1</u>
Atriplex glauca L.	<u>1</u>
Atriplex halimus L.	<u>1</u>
Atriplex nummularia Lindl.	<u>1</u>
Biserrula pelecinus L.	<u>20</u>
Bromus willdenowii Kunth	<u>1</u>
Chloris gayana Kunth	<u>2</u>

Cytisus sp.	<u>2</u>
Dactylis glomerata L.	<u>36</u>
Eragrostis curvula (Schrad.) Nees	<u>1</u>
Festuca arundinacea Schreb.	<u>11</u>
Hedysarum coronarium L.	<u>64</u>
Leucaena leucocephala (Lam.) de Wit	<u>2</u>
Lolium perenne L.	<u>8</u>
Lolium rigidum Gaudin	<u>1</u>
Lotus conimbricensis Brot.	<u>9</u>
Lotus sp.	<u>1</u>
Lupinus albus L.	<u>683</u>
Lupinus angustifolius L.	<u>51</u>
Lupinus hispanicus Boiss. & Reut.	<u>2</u>
Lupinus luteus L.	<u>49</u>
Lupinus mutabilis Sweet	<u>238</u>
Lupinus perennis L.	<u>1</u>
Lupinus polyphyllus Lindl.	<u>1</u>
Lupinus sp.	<u>2</u>
Lupinus varius L.	<u>5</u>
Medicago aculeata Gaertn.	<u>1</u>
Medicago arabica (L.) Huds.	<u>37</u>
Medicago blanchiana Boiss.	<u>9</u>
Medicago constricta	<u>28</u>
Medicago coronata (L.) Bartal.	<u>3</u>
Medicago disciformis DC.	<u>5</u>
Medicago doliata	<u>34</u>
Medicago intertexta (L.) Mill.	<u>3</u>
Medicago littoralis Rohde ex Loisel.	<u>17</u>
Medicago minima (L.) Bartal.	<u>15</u>
Medicago murex Willd.	<u>16</u>
Medicago orbicularis (L.) Bartal.	<u>55</u>
Medicago polymorpha L.	<u>278</u>
Medicago praecox DC.	<u>9</u>
Medicago rigidula (L.) All.	<u>21</u>
Medicago rugosa Desr.	<u>2</u>
Medicago sativa L.	<u>27</u>
Medicago scutellata (L.) Mill.	<u>12</u>
Medicago sp.	<u>26</u>

Medicago tornata (L.) Mill.	14
Medicago trunculata Gaertn.	51
Medicago turbinata (L.) All.	11
Melilotus altissima Thuill	1
Onobrychis sp.	6
Ornithopus compressus L.	270
Panicum coloratum L.	2
Panicum maximum Jacq.	2
Paspalum dilatatum Poir.	1
Phalaris aquatica L.	21
Phalaris sp.	1
Psoralea rectum	1
Scorpiurus muricatus L.	10
Scorpiurus sp.	3
Scorpiurus vermiculatus L.	12
Secale montanum Guss.	1
Setaria sphacelata (Schum.) Stapf & Hubb.	1
Trifolium angustifolium L.	16
Trifolium batmanicum	2
Trifolium beritheum	1
Trifolium bocconeii Savi	18
Trifolium cherleri L.	130
Trifolium globosum L.	2
Trifolium glomeratum L.	640
Trifolium hirtum All.	8
Trifolium lappaceum L.	3
Trifolium pauciflorum d'Urv.	3
Trifolium pilulare	1
Trifolium purpureum Loisel	1
Trifolium repens L.	3
Trifolium resupinatum L.	4
Trifolium retusum L.	1
Trifolium scabrum L.	4
Trifolium semipilosum	1
Trifolium sp.	15
Trifolium stellatum L.	21
Trifolium striatum L.	68
Trifolium strictum L.	4

Trifolium subterraneum L.	2500
Trifolium tomentosum L.	7

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

Los trabajos se desarrollan en la finca La Orden dependiente de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Describiremos las variedades locales: Calabacita, La Casta y Cuello de dama blanco.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Las variedades corresponden a la especie: Ficus carica L.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Todas ellas son de procedencia regional (Extremadura), si bien cada una de ellas proviene de distinta zona. Calabacita de la zona sur de Cáceres (localidades de Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez), La Casta procede de Badajoz (de localidades como Salvaleón y Barcarrota), y Cuello de dama blanco del norte de Cáceres (Comarca de la Vera).

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Estas variedades de higuera se cultivan en sus zonas desde tiempo inmemorial.

6.CARACTERÍSTICAS DE LAS VARIEDADES:

LA CASTA

Árbol grande de copa muy abierta, tupida y redondeada, que le da un aspecto muy característico. El tronco tiene un desarrollo normal respecto a la copa, con numerosos grumos. La corteza, cuando la planta se encuentra en estado adulto, es de color gris opaco y escamosa, con muchas hinchazones nodales en ramas con madera de más de dos años.

Las ramas de segundo y tercer orden son generalmente abiertas y las que son más cerradas tienden a abrirse lateralmente. Las ramas de dos años normalmente son erguidas, de vigor medio, trayectoria curva y con lenticelas de color beige. Las ramas del año están presentes en un número medio, son de vigor medio, trayectoria recta y también son erguidas; la corteza es lisa, de color marrón oscuro rojizo. Ninguna rama presenta anticipados y las yemas laterales están separadas.

Las yemas apicales son de forma cónica y de color verde amarillento.

Las hojas están distribuidas, de mayor a menor cantidad, en pentalobuladas, trilobuladas y en hojas que no presentan el mismo número de lóbulos a un lado y al otro del raquis.

La hoja pentalobulada tiene una longitud media de 18,3 cm, una anchura media de 17,5 cm y el peciolo es de 7,6 cm de media. El contorno de esta hoja es generalmente en forma de abanico asimétrico. El lóbulo central tiene el ápice puntiagudo y es normalmente de forma pentagonal u ovalado, y a veces oval o triangular. Los lóbulos laterales superiores están muy desarrollados y tienen una trayectoria curvilínea. Los lóbulos laterales inferiores están poco desarrollados, tienen trayectoria curvilínea, ápice apuntado, forma oval cónica, no tienen lobulillos laterales y presentan espolones en pocas ocasiones. El seno peciolar tienen forma de V abierta, con los lados del ángulo inicialmente convexos y con los bordes sin sobreponerse. El peciolo de la hoja pentalobulada es circular, recto y de color verde claro, sin mezcla de colores. El limbo es de espesor medio y el margen foliar es dentado, con dientes grandes, irregulares y

redondeados. El haz es de color verde oscuro, poco brillante, poco tomentoso y de aspereza media. El envés es de color más claro que el haz, menos áspero y más tomentoso. La nervadura es muy relevante, de color verde claro y tomentosa, con pelos translúcidos.

La hoja trilobulada tiene una longitud media de 17,5 cm, una anchura media de 15,5 cm y el peciolo es de 6,5 cm de media. El lóbulo central es normalmente ovalado, y algunas veces pentagonal, con el ápice puntiagudo y con presencia en algunos casos de un lobulillo lateral. Los lóbulos laterales están muy desarrollados, tienen una trayectoria curvilínea y forma ovalada, con el ápice apuntado y sin lobulillos laterales ni espolones. El seno peciolar tiene forma de U, con los lados del ángulo inicialmente convexos y con los bordes sin sobreponerse.

La planta de la Casta normalmente se comporta como unífera, aunque circunstancialmente pueden producir alguna breva.

Las brevas si se producen lo hacen en la primera decena de junio. Tienen un peso medio de unos 30 gr. La longitud media es de 47 mm(incluido el pedúnculo) y la anchura media de unos 45 mm. La forma es esférica, más bien achatada, y no tienen cuello. El pedúnculo es ligeramente curvo, de unos 5 mm de media. El ostiolo es poco abierto y pequeño, de unos 0,3 mm de diámetro. La piel es de color verde y se desprende con dificultad. Las aristas son evidentes, lineales, anchas, muy salientes y del mismo color que la piel. La pulpa es de color rosa claro y el receptáculo se vuelve violeta como consecuencia de sufrir un proceso de oxidación al entrar en contacto con el aire.

Los higos maduran de primeros de agosto a primeros de octubre. La máxima producción generalmente es a finales de agosto. Su peso medio es de 28 gr. La longitud media del sicono incluido el pedúnculo es de 34 mm y la anchura media es de unos 39 mm. La forma es generalmente achatada. El pedúnculo mide unos 5 mm de media. El ostiolo es pequeño, de 1 mm de diámetro y algo abierto. La piel se rompe con facilidad, es delgada, de color verde amarillento con lenticelas muy evidentes de color blanco. La pulpa es fina, blanda y de color rosa, con una media de 20° Brix y pH en torno a 6.

CALABACITA

Variedad muy difundida en la provincia de Cáceres y muy apreciada por el óptimo higo seco que proporciona.

El árbol es de tamaño medio con la copa medianamente abierta. El tronco tiene un desarrollo normal respecto a la copa y su corteza, cuando la planta se encuentra en estado adulto, es de color gris, opaca y escamosa, con numerosas protuberancias corticales alargadas ubicadas preferentemente en los nudos de las ramas más viejas, que a su vez, tienen numerosas hinchazones nodales. Las ramas de segundo y tercer orden centrales son cerradas y tienden a abrirse lateralmente en el punto de inserción. Las ramas de orden superior y ramas del año están presentes en cantidad muy elevada, tienen disposición cerrada y son generalmente curvas y de vigor medio. Las ramas del año presentan una coloración verdosa, opaca y con lenticelas evidentes, unas de color marrón y otras grises. No hay presencia de anticipados.

Las yemas apicales tienen forma cónica y son de color amarillo-verdoso claro.

Las hojas son mayoritariamente pentalobuladas, también presentan en cantidad importante hojas trilobuladas, y en menor medida enteras, unilobuladas y hojas que no presentan el mismo número de lóbulos a un lado y al otro del raquis.

La hoja pentalobulada, tiene una longitud media de 19,2 cm, una anchura media de 18,6 cm y el peciolo es de 10,5 cm de media. El contorno de esta hoja es generalmente pentagonal. El lóbulo central es ovalado normalmente, aunque también puede ser triangular, pentagonal u oval; presenta 1 ó 2 lobulillos laterales y el ápice es muy

puntiagudo. Los lóbulos laterales superiores están muy desarrollados, tienen una trayectoria curvilínea, un ápice apuntado, forma ovalada y presentan además lobulillos laterales. Los lóbulos laterales inferiores están poco desarrollados, la trayectoria es curvilínea, el ápice apuntado, la forma ovalada y no tienen lobulillos laterales, ni saco pero sí presentan, con cierta normalidad, espolón. El seno peciolar es generalmente en forma de U y a veces en forma de V, profundo, con lados inicialmente rectos que no llegan a juntarse. El peciolo de la hoja es circular y arqueado, y su coloración es amarillo-verdosa sin mezclas de colores. El limbo es de espesor medio. El margen foliar es levemente dentado, no uniforme, ya que los senos son lisos y los dientes irregulares y más bien pequeños. El haz es de color verde oscuro brillante, con pelos muy cortos, algo rígidos, distribuidos muy separados unos de otros, lo que le proporciona una tomentosidad y aspereza media. El envés es de color mucho más claro que el haz, opaco, un poco más tomentoso, con pelos muy cortos, blandos y difícilmente visibles. La nervadura es muy relevante, de color verde-amarillento, tomentosa, con pelos muy cortos y translúcidos.

La hoja trilobulada, tiene una longitud media de 17,7 cm, una anchura media de 16,7 cm y el peciolo es de 10,7 cm de media. El lóbulo central está muy desarrollado, tiene forma ovalada la mayoría de las veces, y en menos ocasiones pentagonal, ovalada, circular o triangular; además tiene lobulillos laterales y el ápice puntiagudo. Los lóbulos laterales están muy desarrollados, tienen trayectoria curvilínea, ápice apuntado, forma oval cónica, con lobulillos laterales pero sin saco ni espolón. El seno peciolar tiene forma de V en un porcentaje elevado de las hojas, aunque también las hay con seno prácticamente inexistente, con un borde más alto que otro. Los lados del ángulo son inicialmente convexos y los bordes no se superponen.

La planta de Calabacita es bífera, pero las brevas que llegan a madurar son escasas respecto a la abundante producción de higos.

Las brevas maduran a finales de junio. Su peso medio es de 38 gr. y la forma es cónica. La longitud media del sicono (sin incluir el pedúnculo) es de 49 mm. y su anchura de 44 mm. El pedúnculo es corto y el ostiolo poco abierto. La piel es verde-amarillenta, fina y se rompe con facilidad, prácticamente no resiste la manipulación. Tiene aristas muy evidentes, lineales, anchas, de relieve muy saliente y del mismo color que el resto de la piel. La pulpa es de color miel y rellena completamente el receptáculo.

Los higos maduran de finales de julio a finales de septiembre, obteniéndose la máxima producción hacia mediados de agosto. Su peso medio es de 28 gr. y su longitud y anchura media son de media 43 mm y 34 mm respectivamente. Su forma es cónica, con el cuello corto y el ostiolo semiabierto. El pedúnculo es largo y la piel es fina y consistente, de color verde-amarillento, con aristas como en la breva. El receptáculo es fino, de color crema. La pulpa es igualmente fina y de color miel clara, con una media de 21° Brix y pH 6,4. Tiene aquenios de tamaño medio, muy numerosos y que rellenan totalmente el receptáculo.

Esta variedad está muy bien adaptada a las condiciones de cultivo de secano, si bien sus frutos, tanto la breva como el higo, no presentan buena aptitud para el mercado en fresco a pesar de su calidad, debido a la fragilidad de su piel. No obstante, es la variedad más apreciada como productora de higo destinado al secado, a pesar de contar con el grave inconveniente del fruto pequeño.

CUELLO DE DAMA BLANCO

El árbol es de tamaño medio-grande y de copa de medianamente abierta a abierta. El tronco tiene un desarrollo normal respecto a la copa y la corteza de la planta adulta es de

color gris, con muchas protuberancias corticales normalmente alargadas en los nudos de las ramas primarias.

Las ramas de segundo y tercer orden están abiertas lateralmente y árbol presenta un porte de semiabierto a abierto. Las ramas de dos años son vigorosas y tienen lenticelas evidentes de color beige. Las ramas del año son poco abundantes, generalmente abiertas al igual que las de dos años, aunque hay algunas que son cerradas, todas son vigorosas y normalmente curvas; la corteza es de medianamente lisa a lisa, de color verde oscuro rojizo normalmente o amarillento, que se presenta en aquellas ramas que están menos lignificadas, con lenticelas evidentes color beige y con pequeños grumos de color rojizo. Ninguna rama presenta anticipados y las yemas laterales están separadas.

Las yemas apicales son de forma cónica y son de color verde amarillento claro y generalmente brillante.

Las hojas pueden ser trilobuladas, que son las que se presentan en mayor cantidad, unilobuladas, pentalobuladas y hojas que no tienen el mismo número de lóbulos a un lado y otro del raquis.

Las hojas trilobuladas tienen una longitud media de 21 cm, anchura media de 18 cm y el peciolo es de 6,5 cm de media. El contorno de esta hoja es generalmente pentagonal poco asimétrico. El lóbulo central tiene el ápice puntiagudo y es casi siempre ovalado, aunque a veces puede tener forma pentagonal. Los lóbulos laterales están muy desarrollados, tienen forma ovalada, ápice apuntado y no disponen de lobulillos laterales ni espolones. El seno peciolar tiene normalmente forma de V, con los lados del ángulo inicialmente convexos y los bordes sin sobreponerse. El peciolo es circular, algo arqueado, de color verde claro con algo de punteado marrón. El limbo es de espesor medio y algo ondulado. El margen foliar es levemente dentado o casi entero, con dientes irregulares, poco evidentes y redondeados. El haz es verde oscuro brillante, con pelos muy cortos y rígidos que lo hacen un poco áspero. El envés es más claro que el haz, con pelos cortos y muy blandos, que hacen que sea menos rígido. La nervadura es muy relevante y de color verde pajizo, tomentoso, con pelos negruzcos.

La hoja entera tiene una longitud media de 18,6 cm, una anchura media de 15,4 cm y la longitud media del peciolo es de 6,9 cm.

La planta de Cuello de Dama Blanco es bífera:

Las brevas maduran en la primera semana de julio, obteniéndose la mejor producción y calidad en las primeras recolecciones. Si los árboles están sometidos a escasez de agua y altas temperaturas este hecho se manifiesta de forma más acusada, de modo que las primeras brevas tienen un tamaño y peso normal y las siguientes van siendo progresivamente de menor calidad. El peso medio de la breva es de 43 gr. La longitud media del sicono es de 64 mm y la anchura media de 46 mm. La forma es generalmente piriforme con un cuello de unos 13 mm de media y con la base del fruto redondeada. El pedúnculo es generalmente curvo, con sección transversal circular algo aplastada. En recolección normal si no se tiene cuidado la breva se desprende sin pedúnculo. El ostiolo es abierto, de 1 mm de media y está situado en un saliente en forma de cráter. La piel es de color verde y muy delgada aunque resistente, por lo que no se rompe con facilidad y se pela mal, quedándose adherida parte de la pulpa a la piel al separarlas. Tiene aristas muy evidentes sobre todo en la zona del medio y base del fruto, son de color verde cuando el fruto no está completamente maduro y se van poniendo cada vez más oscuras, llegando a ser casi negras a medida que va madurando el fruto o aumentando el tiempo transcurrido desde la recolección. La pulpa es blanda y jugosa, de color miel claro. El receptáculo y la pulpa próxima a éste tienen tonalidad violeta, que llega a ser morada, como consecuencia de sufrir un proceso de oxidación al entrar en

contacto con el aire. Tiene muchos aquenios, pero estos sólo rellenan parcialmente el receptáculo.

Los higos, maduran desde la primera decena de agosto a finales de septiembre, alcanzándose la máxima producción a mediados de agosto. Su peso medio es de 25 gr siendo éste más alto en las primeras recolecciones y cuando el árbol se desarrolla sin altas temperaturas y sin escasez de agua, como ocurre con la producción de brevas. La longitud media del sicono es de 55 mm y la anchura media de 45 mm. La forma es piriforme con un cuello de unos 8 mm de media. El pedúnculo es grueso y corto, de unos 4 mm. En recolección normal el fruto se desprende con pedúnculo. El ostiolo es abierto, de unos 2 mm de ancho. La piel es gruesa, elástica y resistente, de color verde amarillento y se pela muy bien. Las aristas no son apreciables. La pulpa es de color ámbar con algo de tonalidad rosa, de textura fina, consistencia blanda y poco jugosa. Los aquenios son muy numerosos y rellenan completamente el receptáculo, que es delgado en la mitad del higo y grueso en la zona del cuello. La pulpa tiene una media de 25° Brix y pH en torno a 5.

CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas)

La higuera se propaga por estaquillado leñoso.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

Estas variedades tradicionales son la herencia histórica de un cultivo que tuvo una importancia grande en la alimentación animal y hasta humana, en una época en donde la calidad importaba poco.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD :

veranos secos y calurosos, inviernos fríos y poco lluviosos, primaveras cortas y lluviosas, otoños lluviosos.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

La falta de técnicas de cultivo adecuadas como consecuencia de la baja rentabilidad del cultivo, hace que el estado sanitario de las variedades sea deficiente en general.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD (EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

Las variedades están perfectamente adaptadas a sus zonas.

11.¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?

Los trabajos están financiados por el INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias).

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

Estos trabajos de caracterización se vienen desarrollando desde 1987.

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?

Las variedades autóctonas adaptadas a sus zonas sirven para el asentamiento de la agricultura local.

15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?

El mercado demanda cada vez más productos de calidad, aunque éstas siempre tendrán su destino de producción y su mercado .

16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?

Sin duda son variedades conocidas en sus zonas de cultivo y forman parte de manera importante en su agricultura y economía.

17.¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?

Los distintos destinos de los higos son fundamentalmente: Calabacita: selección y envasado como higo seco, además de utilizarse como producto industrial: bombón de higo con chocolate, etc.; La Casta: para pasta de higo y exportación, antiguamente se utilizaba mucho para alimentación animal; Cuello de dama blanco: selección y envasado.

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Se realizó una prospección de material vegetal en las zonas de cultivo, introduciéndose posteriormente en los campos de ensayo.

19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL QUE ESTÁN RECOGIENDO?

Tras petición por escrito se puede dispensar cierta cantidad de material vegetal a agricultores y viveristas.

20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL MATERIAL DEL QUE DISPONEN?

De una finca propiedad de la Junta de Extremadura, y de los medios mecánicos y humanos propios del Servicio de Investigación.

21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS VARIEDADES?

No.

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

En algunos casos, como el bombón de higo propio de la zona de Almoharín y confeccionado con higos de la variedad Calabacita, ha servido para identificarlo con su zona de procedencia.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN...:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico (S.I.D.T.)

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Areces

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Trifolium subterraneum

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Extremadura

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómica

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA: Medio

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 3975 Kg de materia seca/ha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO

COLOR: Negro

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

PESO MEDIO

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material

vegetal/semillas)

Semilla

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

39% de semillas duras.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD :

Pluviometría alrededor de 500 mm.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD (EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Financiación proyectos.

14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?

Bueno

15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?

Falta de productividad.

**16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE
ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?**

Si

**17. ¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN
EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?**

Muy poco

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por selección de ecotipos autoctonos.

**19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL
QUE ESTÁN RECOGIENDO?**

Si

**20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL
MATERIAL DEL QUE DISPONEN?**

Camaras de Conservación.

**21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS
VARIEDADES?**

No pues son variedades mejoradas.

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

No

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

S.I.D.T.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Jaranda

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Capsicum annuum

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Caceres (Extremadura)

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómicas

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA: Precoz

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 25 tm/ha de fruto fresco.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO

COLOR: Rojo

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Agridulce.

PESO MEDIO: 18 gramos.

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

Semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

**8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA
VARIEDAD :**

Norte de Caceres con pluviometría superior a los 500 mm.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD

(EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

**11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU
CULTIVO/CONSERVACIÓN?**

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Igual que anterior

**14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON
LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?**

Muy bueno

**15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE
LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?**

Igual anterior.

**16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE
ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?**

Si

**17. ¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN
EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?**

Si

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por mejoras.

**19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL
QUE ESTÁN RECOGIENDO?**

Si

**20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL
MATERIAL DEL QUE DISPONEN?**

Igual que anterior variedad.

**21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS
VARIEDADES?**

No

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

No

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

S.I.D.T.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Tentudia

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Triticosecale

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Sur y Centro de España.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómica

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA: Medio

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 3.000 Kg/ha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO

COLOR

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

PESO MEDIO

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

Semilla

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

**8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA
VARIEDAD :**

Pluviometría entre 400 y 600 mm.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD

(EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

Resistente a las royas.

**11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU
CULTIVO/CONSERVACIÓN?**

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO? Financiación

**14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON
LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?**

Muy bueno

**15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE
LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?**

Falta de producción y de resistencia a ciertas enfermedades.

**16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE
ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?**

Si

**17.¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN
EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?**

Si

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por selección

**19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL
QUE ESTÁN RECOGIENDO?**

Si

**20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL
MATERIAL DEL QUE DISPONEN?**

Camara de Conservación y almacen de semillas.

**21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS
VARIEDADES?**

Si

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

No

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

S.I.D.T

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Rio Zujar

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Triticum durum

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Sur y Centro de España.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómica

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA: Medio

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 3000 Kg/ha

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO

COLOR

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

PESO MEDIO: Peso específico 80 Kg/hl

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

**8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA
VARIEDAD :**

Pluviometría superior a los 450 mm.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD

(EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

**11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU
CULTIVO/CONSERVACIÓN?**

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Financiación

**14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON
LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?**

Bueno

**15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE
LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?**

Falta de producción

**16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE
ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?**

Si

**17.¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN
EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?**

Si

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por mejora

**19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL
QUE ESTÁN RECOGIENDO?**

Si

**20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL
MATERIAL DEL QUE DISPONEN?**

Camaras

**21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS
VARIEDADES?**

No

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

No

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

S.I.D.T.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD :

Castuo

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Cicer arietinum

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Sur y Centro de España.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómicas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA: Florece en la segunda quincena de Marzo.

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 1500 Kg/ha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO: Macrosperma

COLOR: Beige marrón

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS: Muy buenas

PESO MEDIO

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

Semillas.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

**8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA
VARIEDAD :**

Pluviometría superior a los 400 mm.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno

**10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD
(EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)**

Es tolerante a la rabia.

**11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU
CULTIVO/CONSERVACIÓN?**

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Financiación

**14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON
LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?**

Muy bueno.

15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?

La falta de resistencia a la rabia de algunas de las variedades locales.

16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?

Si

17.¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?

Si

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por mejora.

19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL QUE ESTÁN RECOGIENDO?

Si

20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL MATERIAL DEL QUE DISPONEN?

Camaras y Almacén.

21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS VARIEDADES?

No

22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES? (EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)

No

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

S.I.D.T.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Marta

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Lupinus albus.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Extremadura y las dos Castillas.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómicas.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA:Medio

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 2000 Kg/ha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO

COLOR: Blanco

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

PESO MEDIO

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

Semilla

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

Suelo arenoso.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD :

Pluviometría superior a los 400 mm.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD (EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

Es sensible principalmente a los hongos del suelo.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años.

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Financiación

14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?

Muy bueno.

15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?

Producción y sensibilidad a las enfermedades.

16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?

Si

17.¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?

Si

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por mejora.

19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL QUE ESTÁN RECOGIENDO?

Si

20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL MATERIAL DEL QUE DISPONEN?

Almacén.

21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS VARIEDADES?

No

22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES? (EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)

No

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN:

S.I.D.T.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD:

Tima

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD:

Festuca arundinacea

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD:

Toda España.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA VARIEDAD:

Agronómica

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD:

6.1CICLO DE LA VARIEDAD AUTOCTONA: Medio tardío

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA : 500 Kg/ha.

**6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA
VARIEDAD**

TAMAÑO

COLOR

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

PESO MEDIO

CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

**CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material
vegetal/semillas)**

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD:

Resistente a las altas temperaturas en Verano.

**8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA
VARIEDAD :**

Muy diversas.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD:

Bueno

10. POSIBLES DEFICIENCIAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD

(EJEMPLO: SENSIBILIDAD A ENFERMEDADES...)

**11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU
CULTIVO/CONSERVACIÓN?**

Si

12.¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁN TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN?

20 años

13. ¿QUÉ DIFICULTADES ESTÁN VIENDO EN SU TRABAJO?

Financiación.

**14. ¿QUÉ FUTURO LES VEN A LAS VARIEDADES TRADICIONALES CON
LAS QUE ESTÁN TRABAJANDO?**

Muy bueno.

**15.¿CUÁLES CREEN QUE SON LAS AMENZAS MAS DESTACABLES DE
LAS VARIEDADES AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN GENERAL?**

**16.¿SON CONOCIDAS ESTAS VARIEDADES EN LA ZONA DONDE SE
ENCUENTRAN?¿TODAS O ALGUNAS?**

Si

**17.¿SE COMERCIALIZAN ESTAS VARIEDADES Y SON APRECIADAS EN
EL MERCADO POR EL CONSUMIDOR?**

Si

18.¿CÓMO HAN OBTENIDO LAS VARIEDADES DE LAS QUE DISPONEN?

Por selección.

**19.¿HACEN DONACIONES, INTERCAMBIAN O VENDEN EL MATERIAL
QUE ESTÁN RECOGIENDO?**

Si

**20.¿DE QUE MEDIOS DISPONEN PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL
MATERIAL DEL QUE DISPONEN?**

Cámara y almacén.

**21.¿ESTÁN REALIZANDO ALGÚN TRABAJO DE MEJORA CON ESTAS
VARIEDADES?**

No

**22.¿EXISTE UNA CULTURA ASOCIADA A ESTAS VARIEDADES?
(EJEMPLO: GASTRONOMÍA, FIESTAS....)**

No

12. Galicia

12.1. Ficha de identificación

81. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Galicia.

82. NOMBRE: Xunta de Galicia. Centro de Investigaciones Forestales de Lourizán.

83. DIRECCIÓN: Ctra. de Marín, km 4. Lourizán. Pontevedra.

84. CONTACTO: Teléfono: +34-986856400 . Fax: +34-986856420.

85. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Castanea sativa Mill.	<u>199</u>

12.2. Ficha de identificación

86. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Galicia.

87. NOMBRE: Xunta de Galicia. Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo.

88. DIRECCIÓN: Ctra Betanzos-Santiago, km 8. Mabegondo. La Coruña.

89. CONTACTO: Teléfono: +34-981673000. Fax: +34-981673656.

90. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
--	<u>11</u>
<i>Achnatherum calamagrostis</i> (L.) P.Beauv.	<u>5</u>
<i>Achnatherum</i> sp.	<u>2</u>
<i>Agropyron</i> sp.	<u>3</u>
<i>Agrostis canina</i> L.	<u>4</u>
<i>Agrostis capillaris</i> L.	<u>56</u>
<i>Agrostis curtisii</i> Kerguelen	<u>9</u>
<i>Agrostis durieui</i> Boiss. & Reut. ex Willk.	<u>2</u>
<i>Agrostis gigantea</i> Roth	<u>4</u>
<i>Agrostis nebulosa</i> Boiss. & Reut.	<u>5</u>
<i>Agrostis</i> sp.	<u>9</u>
<i>Agrostis stolonifera</i> L.	<u>11</u>
<i>Agrostis vinealis</i> Schreb.	<u>4</u>
<i>Allium cepa</i> L.	<u>4</u>
<i>Allium porrum</i> L.	<u>1</u>
<i>Allium sativum</i> L.	<u>7</u>
<i>Allium</i> sp.	<u>2</u>
<i>Anthoxanthum amarum</i> Brot.	<u>1</u>
<i>Anthoxanthum odoratum</i> L.	<u>8</u>
<i>Anthyllis vulneraria</i> L.	<u>2</u>
<i>Arrhenatherum elatius</i> (L.) P.Beauv. ex J.Presl & C.Presl	<u>8</u>
<i>Atriplex</i> sp.	<u>1</u>
<i>Avena fatua</i> L.	<u>3</u>
<i>Avena sativa</i> L.	<u>4</u>
<i>Avena</i> sp.	<u>2</u>
<i>Avena strigosa</i> Schreb.	<u>6</u>

Avenula pratensis (L.) Dumort.	<u>5</u>
Beta vulgaris L.	<u>4</u>
Brachypodium pinnatum (L.) P.Beauv.	<u>3</u>
Brachypodium sylvaticum (Huds.) P.Beauv.	<u>2</u>
Brassica napus L.	<u>1</u>
Brassica nigra (L.) Koch	<u>2</u>
Brassica oleracea L.	<u>17</u>
Brassica rapa L.	<u>15</u>
Brassica sp.	<u>1</u>
Briza maxima L.	<u>10</u>
Briza media L.	<u>1</u>
Briza minor L.	<u>3</u>
Briza sp.	<u>1</u>
Bromus arvensis L.	<u>8</u>
Bromus diandrus Roth	<u>7</u>
Bromus hordeaceus L.	<u>1</u>
Bromus madritensis L.	<u>2</u>
Bromus rigidus Roth	<u>1</u>
Bromus secalinus L.	<u>3</u>
Bromus sp.	<u>2</u>
Bromus willdenowii Kunth	<u>1</u>
Capsicum annuum L.	<u>2</u>
Carthamus sp.	<u>1</u>
Catabrosa aquatica (L.) P.Beauv.	<u>1</u>
Chamomilla recutita (L.) Rauschert	<u>1</u>
Cicer arietinum L.	<u>1</u>
Cichorium endivia L.	<u>1</u>
Cichorium sp.	<u>1</u>
Corynephorus canescens (L.) P.Beauv.	<u>6</u>
Cucumis melo L.	<u>1</u>
Cucurbita máxima Duchense	<u>1</u>
Cucurbita pepo L.	<u>2</u>
Cynara cristata	<u>1</u>
Cynodon dactylon (L.) Pers.	<u>1</u>
Cynosurus cristatus L.	<u>8</u>
Cynosurus echinatus L.	<u>1</u>
Cynosurus elegans Desf.	<u>1</u>
Dactylis glomerata L.	<u>63</u>

Danthonia decumbens (L.) DC.	<u>6</u>
Daucus carota L.	<u>1</u>
Daucus sp.	<u>1</u>
Deschampsia cespitosa (L.) P.Beauv.	<u>3</u>
Deschampsia flexuosa (L.) Trin.	<u>1</u>
Deschampsia hispanica	<u>1</u>
Digitaria sanguinalis L. Scop.	<u>2</u>
Echinochloa hinse	<u>1</u>
Echinochloa sp.	<u>2</u>
Elymus caninus (L.) L.	<u>1</u>
Elymus repens (L.) Gould	<u>1</u>
Festuca altissima All.	<u>1</u>
Festuca arundinacea Schreb.	<u>40</u>
Festuca burnatti St.-Yves	<u>1</u>
Festuca gigantea (L.) Vill.	<u>4</u>
Festuca hystrix Boiss.	<u>1</u>
Festuca ovina L.	<u>19</u>
Festuca paniculata (L.) Schinz & Thell.	<u>1</u>
Festuca pratensis Huds.	<u>2</u>
Festuca rubra L.	<u>44</u>
Festuca sp.	<u>2</u>
Festuca vasconensis (Markgr.-Dann.) Auquier & Kerguelen	<u>5</u>
Genista tinctoria L.	<u>2</u>
Helictotrichon cantabricum (Lag.) Gervais	<u>3</u>
Heracleum sphondylium L.	<u>1</u>
Holcus gayanus Boiss.	<u>1</u>
Holcus lanatus L.	<u>14</u>
Holcus mollis L.	<u>6</u>
Hordeum murinum L.	<u>3</u>
Hordeum vulgare L.	<u>4</u>
Koeleria glauca (Schrad.) DC.	<u>2</u>
Koeleria pyramidata (Lam.) P.Beauv.	<u>1</u>
Koeleria sp.	<u>2</u>
Koeleria vallesiana (Honck.) Gaudin	<u>1</u>
Lactuca sativa L.	<u>9</u>
Lactuca sp.	<u>1</u>
Lagurus ovatus L.	<u>2</u>
Lathyrus sativus L.	<u>1</u>

Lathyrus sp.	<u>1</u>
Leersia oryzoides (L.) Sw.	<u>1</u>
Lens culinaris Medik.	<u>1</u>
Linum bienne Mill.	<u>1</u>
Linum sativum	<u>2</u>
Linum sp.	<u>3</u>
Linum usitatissimum L.	<u>1</u>
Lolium canariense	<u>7</u>
Lolium hybridum	<u>11</u>
Lolium multiflorum Lam.	<u>83</u>
Lolium perenne L.	<u>237</u>
Lolium rigidum Gaudin	<u>25</u>
Lolium sp.	<u>7</u>
Lophochloa cristata (L.) Hyl.	<u>1</u>
Lotus corniculatus L.	<u>5</u>
Lotus uliginosus Schkuhr	<u>1</u>
Lupinus sp.	<u>1</u>
Malus domestica Borkh.	<u>407</u>
Melica transsilvanica Schur	<u>1</u>
Mentha sp.	<u>2</u>
Micropyrum tenellum (L.) Link	<u>1</u>
Molinia caerulea (L.) Moench	<u>4</u>
Nardus stricta L.	<u>1</u>
Parapholis strigosa (Dumort.) C.E. Hubb.	<u>1</u>
Paspalum racemosum	<u>4</u>
Paspalum sp.	<u>1</u>
Pastinaca sp.	<u>1</u>
Petroselinum crispum (Mill.) Nym.	<u>5</u>
Phaseolus coccineus L.	<u>2</u>
Phaseolus vulgaris L.	<u>26</u>
Piptatherum miliaceum (L.) Coss.	<u>1</u>
Pisum sativum L.	<u>15</u>
Poa alpina L.	<u>3</u>
Poa annua L.	<u>29</u>
Poa nemoralis L.	<u>1</u>
Poa palustris L.	<u>3</u>
Poa pratensis L.	<u>2</u>
Poa sp.	<u>1</u>

Poa subcaerulea Sm.	<u>1</u>
Poa supina Schrad.	<u>1</u>
Polypogon viridis (Gouan) Breistr.	<u>2</u>
Pseudarrhenatherum longifolium (Thore) Rouy	<u>6</u>
Pyrus communis L.	<u>246</u>
Rosmarinus officinalis L.	<u>2</u>
Secale cereale L.	<u>5</u>
Setaria italica (L.) P.Beauv.	<u>2</u>
Setaria pumila (Poir.) Schult.	<u>1</u>
Sisymbrium sp.	<u>3</u>
Solanum tuberosum L.	<u>7</u>
Tragus racemosus (L.) All.	<u>1</u>
Trifolium fragiferum L.	<u>1</u>
Trifolium incarnatum L.	<u>2</u>
Trifolium perenne	<u>1</u>
Trifolium pratense L.	<u>28</u>
Trifolium repens L.	<u>11</u>
Trisetum flavescens (L.) P.Beauv.	<u>1</u>
Triticum aestivum (L.) Thell.	<u>14</u>
Triticum sp.	<u>1</u>
Vicia faba L.	<u>1</u>
Vulpia bromoides (L.) Gray	<u>6</u>
Vulpia sp.	<u>1</u>
Zea mays L.	<u>946</u>

12.3. Ficha de identificación

91. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Galicia

92. NOMBRE: Misión Biológica de Galicia.

93. DIRECCIÓN: C/ Carballería 8, 36143. Salcedo, Pontevedra. Ap 28,

94. CONTACTO: Armando Ordás. Teléfono: 986854800. Fax: 986841362

95. DESCRIPCIÓN: Se llevan actualmente una caracterización morfológica y agronómica en campo de todos estos cultivos (maíz, berzas(asa de cántaro y repollo), nabos, nabizas, grelos, nabicol, leguminosas (judías, guisantes y altramuz), Pratenses y vid). Las variedades seleccionadas se incluyen en los programas de mejora actualmente en curso.

96. VARIEDADES: Maíz, berzas(asa de cántaro y repollo), nabos, nabizas, grelos, nabicol, leguminosas (judías, guisantes y altramuz), Pratenses y vid.

Espece	Nº de entradas
--	<u>8</u>
Brassica napus L.	<u>36</u>
Brassica oleracea L.	<u>184</u>
Brassica rapa L.	<u>145</u>
Brassica sp.	<u>4</u>
Dactylis glomerata L.	<u>515</u>
Dactylis marina Borrill	<u>15</u>
Phaseolus coccineus L.	<u>20</u>
Phaseolus vulgaris L.	<u>983</u>
Pisum sativum L.	<u>197</u>
Vigna unguiculata (L.) Walp.	<u>2</u>
Zea mays L.	<u>226</u>

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Misión Biológica de Galicia.
Pontevedra.

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Como te dije por teléfono, no puedo hablar de variedades sino de las especies conservadas en nuestro centro. Dentro de cada especie tenemos diferente material (variedades locales, híbridos comerciales, híbridos comerciales, variedades comerciales, poblaciones sintéticas.....).

Las especies conservadas son:

Maíz, berzas, asa de cántaro, repollo, nabos, nabizas, grelos, nabicol, leguminosas (judías, guisantes y altramuz), Pratenses y vid

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Maíz: *Zea mays*

berzas, asa de cántaro y repollo: *Brassica oleracea*

nabos, nabizas, grelos: *Brassica rapa*

nabicol: *Brassica napus*

Judías: *Phaseolus vulgaris*

Guisantes: *Pisum sativum*

Altramuz: género *Lupinus*

Pratenses (géneros *Lolium* y *Dactylo*)

Vid: *Vitis vinifera*

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Todos los cultivos gozan de amplia difusión en Galicia, principalmente el maíz, la vid y las brassicas.

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

En general, en Galicia los cultivos anteriormente citados se cultivan por razones agronómicas, culturales y culinarias. El altramuz no se cultiva en Galicia

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

Maíz: anual

Brassica oleracea (berzas, asa de cántaro y repollo): bianual

Brassica rapa: anual

Brassica napus: anual

Leguminosas (judías, guisantes y altramuz): anual

Pratenses (géneros *Lolium* y *Dactylo*): anuales

Vid: anual

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO

.COLOR

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material

vegetal/semillas) Todos por semillas, excepto la vid (se obtuvieron clones a partir de la madera).

Los demás puntos no te los puedo contestar, porque depende de cada especie, cultivo y variedad dentro de cada especie.

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

El maíz se siembra a partir de abril (variedades precoces) y se cosecha a partir de finales de septiembre. Es muy susceptible en germinación a las bajas temperaturas primaverales gallegas.

B. oleracea necesita siembra en semilleros en invernadero a inicios de la primavera.

Tras 4-5 semanas se transplantan en campo las plántulas. Cultivo de invierno, necesita frío y ambientes húmedos.

B. rapa: la siembra es directa, no se necesita hacer un semillero. Cultivos de invierno, la siembra se realiza aproximadamente en agosto y el consumo de las hojas se realiza desde octubre (nabizas) hasta febrero-marzo (grelos).

B. napus (nabicol): igual que B. rapa es un cultivo de invierno.

Judías: cultivo de verano, siembra en abril y cosecha en septiembre. Necesita calor moderado en verano, pero no ambientes demasiado húmedos.

Guisante y altramuz: cultivos de invierno. El guisante se siembra en noviembre-diciembre y se cosecha a inicios del verano, necesita temperaturas muy frías, pero no un exceso de agua en germinación. El altramuz se siembra en verano y se recoge el grano durante el verano.

Pratenses: necesitan frío y humedad. Se transplantan tras su paso por semilleros.

Durante todo el año.

Vid: se cosecha en octubre. Las altas temperaturas junto con el frío provocan la aparición de numerosas enfermedades, precisa veranos soleados para la maduración del fruto.

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

El clima gallego se caracteriza por unas primaveras frías y húmedas, unos veranos no demasiado calurosos y unos inviernos lluviosos y con temperaturas moderadas.

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Se conservan las semillas en cámaras de germoplasma

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Las variedades locales no tienen ningún ciclo de selección y aunque están bien adaptada a su zona específica presentan diferentes problemas agronómicos (ciclos no adecuados, maduración no uniforme, susceptibilidad a plagas y enfermedades...) y de calidad que la mejora genética puede ayudar a resolver.

11. ¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

Sí. Contamos con diversos proyectos de investigaciones nacionales e internacionales financiados por diversos organismos.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

Maíz, brassicas, judías y guisantes: Se cultivan en pequeños huertos familiares (de 0-1 Ha), para autoconsumo o venta en mercados locales excepto en el caso de la vid, donde los agricultores se han asociado en cooperativas.

Pratenses: no hay datos fiables

Altramuz: no se cultiva en Galicia

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

Son variedades autóctonas, cultivadas desde hace siglos en Galicia

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Las variedades locales no son conocidas en el mercado porque no se comercializan. No obstante, una vez mejoradas se pueden patentar, y sacar al mercado.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Investigación aplicada, no somos una organización o cooperativa. La semilla que obtenemos por multiplicación de las variedades locales está no obstante a disposición de los agricultores de forma gratuita.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

De todos estos cultivos se ha llevado o se lleva actualmente según la especie una caracterización morfológica y agronómica en campo. Las variedades seleccionadas se incluyen en los programas de mejora actualmente en curso.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Se usan métodos tradicionales de siembra y cosecha, pero no realizamos agricultura ecológica de los mismos.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Estos cultivos se mantienen a medio plazo en cámaras de germoplasma en condiciones de temperatura y humedad controladas. Es preciso estudiar el poder germinativo de las mismas y multiplicar aquellas con bajo porcentaje de germinación o poca cantidad de semilla existente.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Maíz grano y brassicas (berzas, repollos, asa de cántaro, nabos, nabizas y grelos): recogida de semilla por investigadores del centro directamente de los agricultores gallegos. Se trata de variedades locales sin selección.

Leguminosas (judías, guisantes y altramuces): recolección de los agricultores, aunque la mayoría de las variedades proceden del Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA, en Alcalá.

Pratenses: recolección de pratenses silvestres

Vid: recuperación de cepas autóctonas de Galicia

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La pérdida de las mismas, debido a la sustitución por variedades comerciales

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

Somos un centro público de mejora genética vegetal. Tratamos de recuperar en estas variedades genes que podrían perderse irremediabilmente.

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

Somos un centro con 10 científicos de plantilla y con varios proyectos de investigación basados en la conservación de los recursos fitogenéticos. Se trata de proyectos nacionales e internacionales.

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

No somos una organización.

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Misión Biológica de Galicia, Consejo Superior de Investigaciones Científicas

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

Zea mays L.

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

No se cultiva ya

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO

.COLOR

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material

vegetal/semillas)

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Se conserva adecuadamente en una colección activa

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICADE LA VARIEDAD

Son poco productivas

11.¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

Se financian con proyectos de investigación adecuadamente

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

No se cultivan en la actualidad

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Se han estudiado con los descriptores de germoplasma y de muchas de ellas se han hecho evaluaciones para su uso en la mejora de diversos aspectos del maíz (estrés, plagas ...)

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

19. ¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?

Se recolectaron entre los agricultores

20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La modernización de la agricultura las ha hecho desaparecer

21. ¿QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

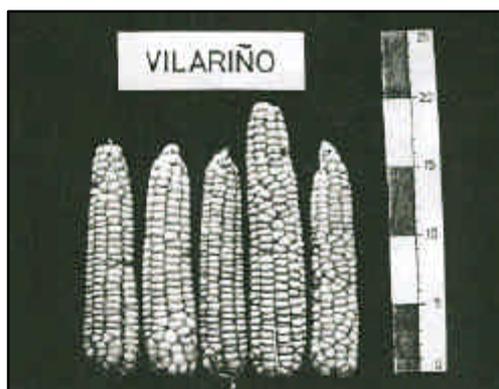
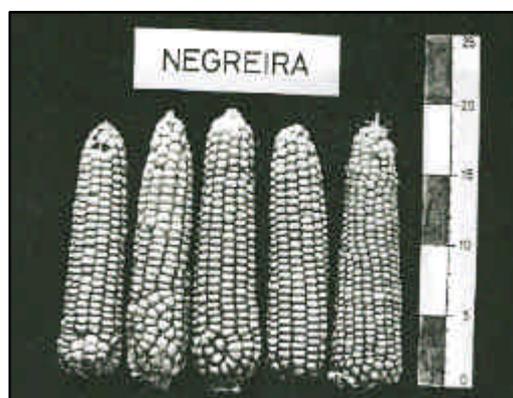
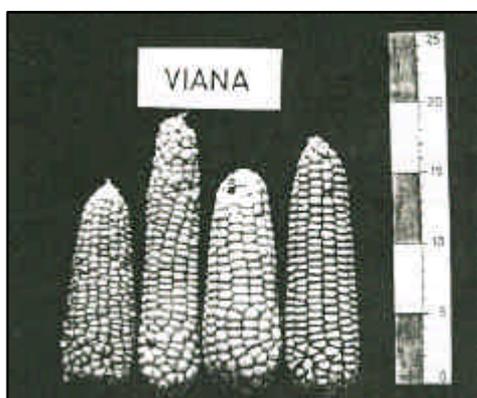
Investigación científica

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

En maíz hay cuatro científicos, dos becarios, seis ayudantes y personal de finca

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?

La Misión Biológica de Galicia se fundó en 1921



14. Madrid

14.1. Ficha de identificación

97. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Madrid.

98. NOMBRE: Instituto Madrileño de Investigaciones agrarias.

99. DIRECCIÓN: Autovía de Aragón km 38,2. El Encín. Alcalá de Henares.

100. CONTACTO: Teléfono:+34-918879400. Fax:+34-918879494.

101. VARIEDADES:

Especie	Nº de entradas
Vitis vinifera L.	1224

14.2. Ficha de identificación

- 102. COMUNIDAD AUTÓNOMA: Madrid.**
- 103. NOMBRE: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos.**
- 104. DIRECCIÓN: Autovía de Aragón 36. La Canaleja. Alcalá de Henares. Madrid.**
- 105. CONTACTO: Teléfono: +34-918819286/+34-918819261 . Fax: +34-918819287.**
- 106. VARIEDADES:**

Especie	Nº de entradas
<i>Aegilops columnaris</i> Zhuk.	<u>1</u>
<i>Aegilops comosa</i> Sibth. & Sm.	<u>1</u>
<i>Aegilops crassa</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Aegilops cylindrica</i> Host	<u>1</u>
<i>Aegilops dichasians</i> (Zhuk.) Humphries	<u>1</u>
<i>Aegilops geniculata</i> Roth	<u>147</u>
<i>Aegilops juvenalis</i> (Thell.) Eig	<u>1</u>
<i>Aegilops kotschyi</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Aegilops longissima</i> Schweinf. & Muschl	<u>2</u>
<i>Aegilops lorentii</i> Hochst.	<u>3</u>
<i>Aegilops neglecta</i> Req. ex Bertol.	<u>21</u>
<i>Aegilops speltoides</i> Tausch	<u>1</u>
<i>Aegilops squarrosa</i> L.	<u>1</u>
<i>Aegilops triuncialis</i> L.	<u>116</u>
<i>Aegilops umbellulata</i> Zhuk.	<u>1</u>
<i>Aegilops uniaristata</i> Vis.	<u>1</u>
<i>Aegilops ventricosa</i> Tausch	<u>19</u>
<i>Aethionema arabicum</i> (L.) Andrz. ex O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Aethionema carneum</i> (Banks & Soland.) Fedt.	<u>1</u>
<i>Aethionema grandiflorum</i> Boiss. & Hohen	<u>1</u>
<i>Aethionema saxatile</i> (L.) R.Br.	<u>1</u>
<i>Agropyron cristatum</i> (L.) Gaertn.	<u>3</u>
<i>Agrostis capillaris</i> L.	<u>6</u>
<i>Agrostis curtisii</i> Kerguelen	<u>2</u>

<i>Agrostis durieui</i> Boiss. & Reut. ex Willk.	<u>1</u>
<i>Alliaria petiolata</i> (M.Bieb.) Cavara & Grande	<u>1</u>
<i>Allium cepa</i> L.	<u>298</u>
<i>Allium grossii</i> Font Quer	<u>1</u>
<i>Allium porrum</i> L.	<u>25</u>
<i>Alyssoides utriculata</i> (L.) Medik.	<u>1</u>
<i>Alyssum alyssoides</i> (L.) L.	<u>1</u>
<i>Alyssum arenarium</i> Loisel.	<u>1</u>
<i>Alyssum argenteum</i> All.	<u>1</u>
<i>Alyssum atlanticum</i> Desf.	<u>1</u>
<i>Alyssum borzaeanum</i> Nyar.	<u>1</u>
<i>Alyssum bracteatum</i> Boiss. & Buhse	<u>1</u>
<i>Alyssum dasycarpum</i> Stephan ex Willd.	<u>1</u>
<i>Alyssum desertorum</i> Stapf	<u>1</u>
<i>Alyssum flahaultianum</i> Emberger	<u>1</u>
<i>Alyssum granatense</i> Boiss. & Reut.	<u>2</u>
<i>Alyssum handelii</i> Hayek	<u>1</u>
<i>Alyssum linifolium</i> Stephan ex Willd.	<u>1</u>
<i>Alyssum minus</i> (L.) Rothm.	<u>1</u>
<i>Alyssum minutum</i> DC.	<u>1</u>
<i>Alyssum montanum</i> L.	<u>1</u>
<i>Alyssum murale</i> Waldst. & Kit.	<u>1</u>
<i>Alyssum nebrodense</i> Tineo	<u>1</u>
<i>Alyssum ovirense</i> A.Kern.	<u>1</u>
<i>Alyssum pateri</i> Nyar.	<u>1</u>
<i>Alyssum petraeum</i> Ard.	<u>1</u>
<i>Alyssum purpureum</i> Lag. & Rodr.	<u>1</u>
<i>Alyssum scutigerum</i> Dur.	<u>1</u>
<i>Alyssum serpyllifolium</i> Desf.	<u>1</u>
<i>Alyssum simplex</i> Rud.	<u>2</u>
<i>Alyssum stapfii</i> Viehr.	<u>1</u>
<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	<u>1</u>
<i>Amaranthus</i> sp.	<u>2</u>
<i>Anacyclus clavatus</i> (Desf.) Pers.	<u>1</u>
<i>Anastatica hierochuntica</i> L.	<u>1</u>
<i>Anethum graveolens</i> L.	<u>2</u>
<i>Antirrhinum</i> sp.	<u>1</u>
<i>Apium graveolens</i> L.	<u>4</u>

<i>Arabidopsis thaliana</i> (L.) Heynh.	<u>2</u>
<i>Arabis alpina</i> L.	<u>2</u>
<i>Arabis ciliata</i> Clairv.	<u>1</u>
<i>Arabis glabra</i> (L.) Bernh.	<u>1</u>
<i>Arabis hirsuta</i> (L.) Scop.	<u>1</u>
<i>Arabis josiae</i> Jahand. & Maire.	<u>1</u>
<i>Arabis laxa</i> Sm.	<u>1</u>
<i>Arabis nova</i> Vill.	<u>1</u>
<i>Arabis ottonis-schulzi</i> Bornm. & Gauba	<u>1</u>
<i>Arabis pendula</i> L.	<u>1</u>
<i>Arabis planisiliqua</i> (Pers.) Rchb.	<u>1</u>
<i>Arabis procurrens</i> Waldst. & Kit.	<u>1</u>
<i>Arabis pubescens</i> (Desf.) Poir.	<u>1</u>
<i>Arabis purpurea</i> Sibth. & Sm.	<u>1</u>
<i>Arabis soyeri</i> Reut. & A.Huet	<u>1</u>
<i>Arabis sparsiflora</i> Nutt.	<u>1</u>
<i>Arabis turrita</i> L.	<u>1</u>
<i>Arabis verna</i> (L.) R.Br.	<u>1</u>
<i>Arctium minus</i> Barnh.	<u>1</u>
<i>Arctostaphylos uva-ursi</i> (L.) Spreng.	<u>5</u>
<i>Arrhenatherum elatius</i> (L.) P.Beauv. ex J.Presl & C.Presl	<u>2</u>
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	<u>3</u>
<i>Astragalus baetica</i> (L.) Boiss.	<u>2</u>
<i>Astragalus boeticus</i> L.	<u>1</u>
<i>Astragalus cymbicarpos</i> Brot.	<u>2</u>
<i>Astragalus glycyphyllos</i> L.	<u>1</u>
<i>Astragalus hamosus</i> L.	<u>1</u>
<i>Atriplex hortensis</i> L.	<u>2</u>
<i>Atriplex</i> sp.	<u>1</u>
<i>Aubrieta columnae</i> Guss.	<u>1</u>
<i>Aubrieta deltoidea</i> (L.) DC.	<u>1</u>
<i>Aurinia corymbosa</i> Griseb.	<u>1</u>
<i>Aurinia saxatilis</i> (L.) Desv.	<u>1</u>
<i>Avena barbata</i> Pott ex Link	<u>101</u>
<i>Avena byzantina</i> K.Koch	<u>99</u>
<i>Avena fatua</i> L.	<u>26</u>
<i>Avena longiglumis</i> Durieu in Duchartre	<u>4</u>
<i>Avena murphyi</i> Ladiz.	<u>1</u>

Avena sativa L.	1184
Avena sp.	47
Avena sterilis L.	112
Avena strigosa Schreb.	15
Avenula pratensis (L.) Dumort.	1
Barbarea bracteosa Guss.	1
Barbarea intermedia Boreau	1
Barbarea plantaginea DC.	1
Barbarea verna (Mill.) Asch.	1
Barbarea vulgaris R.Br.	1
Basella alba L.	1
Berteroa incana (L.) DC.	1
Beta vulgaris L.	110
Biscutella auriculata L.	2
Biscutella cichoriifolia Loisel	1
Biscutella didyma L.	1
Biscutella frutescens Coss.	1
Biscutella glacialis (Boiss. & Reut.) Jord.	1
Biscutella intermedia Gouan	1
Biscutella lusitanica Jord.	1
Biscutella lyrata L.	2
Biscutella megacarpaea Boiss. & Reut.	1
Biscutella scaposa Sennen ex Mach.-Laur.	1
Biscutella sempervirens L.	1
Biscutella valentina (L.) Heywood	1
Biserrula pelecinus L.	18
Boleum asperum (Pers.) Desv.	1
Borago officinalis L.	18
Boreava orientalis Jaub. & Spach	1
Brachypodium pinnatum (L.) P.Beauv.	2
Brassica alboglabra Bayley	1
Brassica barrelieri (L.) Janka	1
Brassica bourgeau (Christ) Kuntze	1
Brassica carinata Braun	1
Brassica cretica Lam.	3
Brassica deflexa Boiss.	2
Brassica dimorpha Coss. & Dur.	1
Brassica elongata Ehrh.	2

Brassica fruticulosa Cyrillo	<u>5</u>
Brassica gravinae Ten.	<u>2</u>
Brassica hilarionis Holm.	<u>1</u>
Brassica incana Ten.	<u>1</u>
Brassica juncea (L.) Czern.	<u>2</u>
Brassica macrocarpa Guss.	<u>1</u>
Brassica maurorum Durieu	<u>1</u>
Brassica napus L.	<u>27</u>
Brassica nigra (L.) Koch	<u>1</u>
Brassica nivalis Boiss. & Heldr.	<u>1</u>
Brassica oleracea L.	<u>214</u>
Brassica procumbens (Poir.) O.E. Schulz	<u>1</u>
Brassica rapa L.	<u>51</u>
Brassica repanda (Willd.) DC.	<u>8</u>
Brassica rupestris Raf.	<u>2</u>
Brassica souliei (Batt.) Batt.	<u>1</u>
Brassica sp.	<u>4</u>
Brassica tournefortii Gouan	<u>1</u>
Brassica villosa Biv.	<u>3</u>
Braya alpina Sternb. & Hoppe	<u>1</u>
Bromus inermis Leyss.	<u>1</u>
Bromus rigidus Roth	<u>1</u>
Bunias erucago L.	<u>1</u>
Bunias orientalis L.	<u>1</u>
Caesalpinia sp.	<u>4</u>
Cajanus cajan (L.) Millsp.	<u>6</u>
Cakile maritima Scop.	<u>2</u>
Calepina irregularis (Asso) Thell.	<u>1</u>
Camelina hispida Boiss.	<u>1</u>
Camelina laxa C.A.Mey.	<u>1</u>
Camelina microcarpa Andrz. ex DC.	<u>1</u>
Camelina rumelica Velen.	<u>2</u>
Camelina sativa (L.) Crantz	<u>1</u>
Camellia sinensis (L.) Kuntze	<u>1</u>
Campanula rapunculus L.	<u>1</u>
Canavallia ensiformis (L.) DC.	<u>2</u>
Cannabis sativa L.	<u>7</u>
Capsella bursa-pastoris (L.) Medik.	<u>1</u>

<i>Capsicum annuum</i> L.	963
<i>Capsicum baccatum</i> L.	6
<i>Capsicum chacoense</i> A.T.Hunzn.	1
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	9
<i>Capsicum frutescens</i> L.	15
<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.	5
<i>Capsicum</i> sp.	11
<i>Cardamine hirsuta</i> L.	1
<i>Cardamine raphanifolia</i> Pourr.	1
<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	3
<i>Carrichtera annua</i> (L.) DC.	1
<i>Carthamus tinctorius</i> L.	11
<i>Cassia alata</i> L.	1
<i>Cassia occidentalis</i> L.	1
<i>Cassia</i> sp.	2
<i>Caulanthus cooperi</i> (Wats.) Pays.	1
<i>Caulanthus hallii</i> Pays.	1
<i>Caulanthus inflatus</i> Wats.	1
<i>Celosia argentea</i> L.	2
<i>Ceratocnemum rapistroides</i> Coss. & Bal.	1
<i>Chamaecytisus proliferus</i> (L.) Link	196
<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	7
<i>Chondrilla juncea</i> L.	1
<i>Chorispora purpurascens</i> (Banks & Soland.) Eig.	1
<i>Chorispora tenella</i> (Pall.) DC.	1
<i>Cicer arietinum</i> L.	603
<i>Cichorium endivia</i> L.	43
<i>Cichorium intybus</i> L.	2
<i>Citrullus colocynthis</i> (L.) Schrad.	1
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Mansf.	240
<i>Citrullus</i> sp.	3
<i>Clitoria</i> sp.	1
<i>Clypeola aspera</i> (Graver) Turrill	1
<i>Clypeola cyclodonte</i> Delile	1
<i>Clypeola ionthlaspi</i> L.	1
<i>Cochlearia glastifolia</i> L.	1
<i>Cochlearia officinalis</i> L.	1
<i>Coincya coincyoides</i> (Humb. & Maire) Greuter & Burdet	1

<i>Coincya longirostra</i> (Boiss.) Greuter & Burdet	<u>1</u>
<i>Coincya monensis</i> (L.) Greuter & Burdet	<u>6</u>
<i>Coincya pseuderucastrum</i> (Brot.) Greuter & Burdet.	<u>2</u>
<i>Coincya rupestris</i> Porta & Rigo ex Rouy	<u>4</u>
<i>Conringia orientalis</i> (L.) Dumort.	<u>1</u>
<i>Conringia perfoliata</i> (C.A.Mey.) Busch.	<u>1</u>
<i>Cordylocarpus muricatus</i> Desf.	<u>1</u>
<i>Coriandrum sativum</i> L.	<u>17</u>
<i>Coronilla</i> sp.	<u>1</u>
<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.	<u>1</u>
<i>Coronopus navasii</i> Pau	<u>1</u>
<i>Coronopus squamatus</i> (Forssk.) Asch.	<u>1</u>
<i>Coronopus violaceus</i> (Monby) Kuntze	<u>1</u>
<i>Crambe abyssinica</i> Hochst.	<u>1</u>
<i>Crambe arborea</i> Christ	<u>1</u>
<i>Crambe cordifolia</i> Steven	<u>1</u>
<i>Crambe filiformis</i> Jacq.	<u>1</u>
<i>Crambe gigantea</i> (Ceb. & Ort.) Bramw.	<u>1</u>
<i>Crambe glabrata</i> DC.	<u>1</u>
<i>Crambe hispanica</i> L.	<u>1</u>
<i>Crambe koktebelica</i> (Junge) N.Busch	<u>1</u>
<i>Crambe kralikii</i> Coss.	<u>1</u>
<i>Crambe laevigata</i> Christ	<u>1</u>
<i>Crambe maritima</i> L.	<u>1</u>
<i>Crambe pritzelii</i> Bolle	<u>1</u>
<i>Crambe scaberrima</i> Bramwell	<u>1</u>
<i>Crambe strigosa</i> L'Herit.	<u>1</u>
<i>Crambe sventenii</i> Bramw. & Sund.	<u>1</u>
<i>Crambe tataria</i> Sebeok	<u>1</u>
<i>Crambella teretifolia</i> (Batt.) Maire	<u>1</u>
<i>Crotolaria</i> sp.	<u>2</u>
<i>Cucumis africanus</i> Lindl.	<u>8</u>
<i>Cucumis anguria</i> L.	<u>16</u>
<i>Cucumis callosus</i> (Rott.) Cogn. & Harms	<u>6</u>
<i>Cucumis dinteri</i> Cogn.	<u>1</u>
<i>Cucumis dipsaceus</i> Ehrenb. ex Spack	<u>6</u>
<i>Cucumis heptadactylus</i> Naud.	<u>1</u>
<i>Cucumis kalahariensis</i> A.Meeuse.	<u>1</u>

<i>Cucumis meeusii</i> C.Jeffrey	<u>1</u>
<i>Cucumis melo</i> L.	<u>1028</u>
<i>Cucumis metuliferus</i> E Mey.	<u>31</u>
<i>Cucumis myriocarpus</i> Naudin	<u>6</u>
<i>Cucumis prophetarum</i> L.	<u>1</u>
<i>Cucumis sativus</i> L.	<u>177</u>
<i>Cucumis</i> sp.	<u>32</u>
<i>Cucumis zeyheri</i> Sond.	<u>10</u>
<i>Cucurbita ficifolia</i> C.D.Bouche	<u>63</u>
<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	<u>224</u>
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne ex Poir.	<u>126</u>
<i>Cucurbita pepo</i> L.	<u>318</u>
<i>Cucurbita</i> sp.	<u>81</u>
<i>Cuminum cyminum</i> L.	<u>1</u>
<i>Cyclanthera cordata</i>	<u>1</u>
<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Schrad.	<u>27</u>
<i>Cynara cardunculus</i> L.	<u>18</u>
<i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendt.	<u>20</u>
<i>Dactylis glomerata</i> L.	<u>85</u>
<i>Dactylis marina</i> Borrill	<u>6</u>
<i>Datura stramonium</i> L.	<u>1</u>
<i>Daucus carota</i> L.	<u>12</u>
<i>Deschampsia hispanica</i>	<u>1</u>
<i>Descurainia argentina</i> O.E.Schulz	<u>2</u>
<i>Descurainia artemisioides</i> Svent.	<u>1</u>
<i>Descurainia bourgeauana</i> (Fourn.) O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Descurainia gilva</i> Svent.	<u>1</u>
<i>Descurainia gonzalezii</i> Svent.	<u>1</u>
<i>Descurainia lemsii</i> Bramwell	<u>1</u>
<i>Descurainia millefolia</i> (Jacq.) Webb & Berthel.	<u>1</u>
<i>Descurainia pinnata</i> (Walt) Brit.	<u>2</u>
<i>Descurainia preauxiana</i> (Webb) O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Descurainia richardsonii</i> (Sweet) O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Descurainia sophia</i> (L.) Webb ex Prantl	<u>1</u>
<i>Didesmus aegyptius</i> (L.) Desv.	<u>1</u>
<i>Didesmus bipinnatus</i> (Desf.) DC.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis assurgens</i> (Del.) Gren	<u>1</u>
<i>Diplotaxis berthautii</i> Br.Bl. & Maire	<u>1</u>

<i>Diplotaxis brachycarpa</i> Godr.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis brevisiliqua</i> (Coss.) Mart.-Lab.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis catholica</i> (L.) DC.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis cretacea</i> Kotov	<u>1</u>
<i>Diplotaxis erucoides</i> (L.) DC.	<u>2</u>
<i>Diplotaxis harra</i> (Forsk.) Boiss.	<u>4</u>
<i>Diplotaxis ilorcitana</i> Sennen	<u>1</u>
<i>Diplotaxis muralis</i> (L.) DC.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis siettiana</i> Maire	<u>1</u>
<i>Diplotaxis siifolia</i> Kunze	<u>3</u>
<i>Diplotaxis simplex</i> (Viv.) Sprengel	<u>1</u>
<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.	<u>2</u>
<i>Diplotaxis tenuisiliqua</i> Del.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis viminea</i> (L.) DC.	<u>1</u>
<i>Diplotaxis virgata</i> (Cav.) DC.	<u>4</u>
<i>Diptychocarpus strictus</i> (Fish.) Trautv.	<u>1</u>
<i>Dolichos lablab</i> L.	<u>9</u>
<i>Draba aizoides</i> L.	<u>1</u>
<i>Draba dubia</i> Suter	<u>1</u>
<i>Draba hispanica</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Draba lasiocarpa</i> Rochel	<u>1</u>
<i>Draba oreadum</i> Maire	<u>1</u>
<i>Elburzia fenestrata</i> (Boiss.) Hedge	<u>1</u>
<i>Elymus caninus</i> (L.) L.	<u>6</u>
<i>Elymus curvifolius</i> (Lange) Melderis	<u>1</u>
<i>Elymus elongatus</i> (Host) Runemark	<u>5</u>
<i>Elymus farctus</i> (Viv.) Runemark ex Melderis	<u>14</u>
<i>Elymus hispidus</i> (Opiz) Melderis	<u>3</u>
<i>Elymus pungens</i> (Pers.) Melderis	<u>1</u>
<i>Elymus pycnanthus</i> (Godr.) Melderis	<u>2</u>
<i>Elymus repens</i> (L.) Gould	<u>15</u>
<i>Enarthrocarpus arcuatus</i> Labill.	<u>1</u>
<i>Enarthrocarpus clavatus</i> Del.	<u>1</u>
<i>Enarthrocarpus lyratus</i> (Forssk.) DC.	<u>1</u>
<i>Eremobium aegyptiacum</i> (Spreng.) Hochr.	<u>1</u>
<i>Erophila verna</i> (L.) Chevall.	<u>1</u>
<i>Eruca pinnatifida</i> (Desf.) Pomel	<u>2</u>
<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	<u>36</u>

<i>Erucaria cakiloidea</i> (DC.) O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Erucaria erucarioides</i> (Coss. & Dur.) Mueller	<u>1</u>
<i>Erucaria hispanica</i> (L.) Druce	<u>1</u>
<i>Erucaria ollivieri</i> Maire	<u>1</u>
<i>Erucaria pinnata</i> (Viv.) Tackh. & Boulos	<u>1</u>
<i>Erucastrium abyssinicum</i> (A.Rich) O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Erucastrium arabicum</i> Fish & Mey	<u>1</u>
<i>Erucastrium brevirostre</i> (Maire) Gz.Campo	<u>1</u>
<i>Erucastrium canariense</i> Webb & Berthel.	<u>1</u>
<i>Erucastrium elatum</i> (Ball) O.E.Schulz	<u>3</u>
<i>Erucastrium gallicum</i> (Willd.) O.E.Schulz	<u>1</u>
<i>Erucastrium ifniense</i> Gz.Campo	<u>1</u>
<i>Erucastrium leucanthum</i> Coss. & Dur.	<u>2</u>
<i>Erucastrium littoreum</i> (Pau & Font Quer) Maire	<u>2</u>
<i>Erucastrium nasturtiifolium</i> (Poir.) O.E.Schulz	<u>2</u>
<i>Erucastrium rifanum</i> (Emb. & Maire) Gz.Campo	<u>2</u>
<i>Erucastrium varium</i> Durieu	<u>2</u>
<i>Erucastrium virgatum</i> (J.Presl & C.Presl) C.Presl	<u>4</u>
<i>Erysimum baeticum</i> (Heywood) Polatschek	<u>1</u>
<i>Erysimum capitatum</i> (Dougl.) Greene	<u>1</u>
<i>Erysimum cheiranthoides</i> L.	<u>1</u>
<i>Erysimum cheiri</i> (L.) Crantz	<u>1</u>
<i>Erysimum corinthium</i> (Boiss.) Wettst.	<u>1</u>
<i>Erysimum crassicaule</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Erysimum crassipes</i> Fisch & C.A.Mey.	<u>1</u>
<i>Erysimum creticum</i> Boiss. & Heldr.	<u>1</u>
<i>Erysimum cuspidatum</i> (M.Bieb.) DC.	<u>2</u>
<i>Erysimum diffusum</i> Ehrh.	<u>1</u>
<i>Erysimum duriaei</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Erysimum favargerii</i> Polatschek	<u>1</u>
<i>Erysimum graecum</i> Boiss. & Heldr.	<u>1</u>
<i>Erysimum gramineum</i> Pomel	<u>1</u>
<i>Erysimum heritieri</i> Kuntze	<u>1</u>
<i>Erysimum hieracifolium</i> L.	<u>1</u>
<i>Erysimum hungaricum</i> Zapalol.	<u>1</u>
<i>Erysimum incanum</i> Kunze	<u>1</u>
<i>Erysimum linifolium</i> (Pers.) J.Gay	<u>1</u>
<i>Erysimum medio-hispanica</i> Polatschek	<u>1</u>

<i>Erysimum metlesicsii</i> Polatschek	<u>1</u>
<i>Erysimum myriophyllum</i> Lange	<u>2</u>
<i>Erysimum nevadense</i> Reut.	<u>4</u>
<i>Erysimum odoratum</i> Ehrh.	<u>1</u>
<i>Erysimum olympicum</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Erysimum passgalense</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Erysimum penyalarense</i> Polatschek	<u>1</u>
<i>Erysimum raulinii</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Erysimum scoparium</i> (Willd.) Wettst.	<u>3</u>
<i>Erysimum semperflorens</i> (Schousb.) Wettst.	<u>1</u>
<i>Erysimum senoneri</i> (Heldr. & Sart.) Wettst.	<u>1</u>
<i>Erysimum smyrnaeum</i> Boiss. & Balansa	<u>1</u>
<i>Erysimum</i> sp.	<u>2</u>
<i>Erythrina edulis</i> Triana	<u>1</u>
<i>Euclidium syriacum</i> (L.) R.Br.	<u>1</u>
<i>Euphorbia lagascae</i> Spreng.	<u>121</u>
<i>Euzomodendron bourgaeum</i> Coss.	<u>1</u>
<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench	<u>2</u>
<i>Farsetia aegyptiaca</i> Turra	<u>1</u>
<i>Farsetia hamiltonii</i> Royle	<u>1</u>
<i>Festuca arundinacea</i> Schreb.	<u>12</u>
<i>Festuca ovina</i> L.	<u>3</u>
<i>Festuca paniculata</i> (L.) Schinz & Thell.	<u>1</u>
<i>Festuca pratensis</i> Huds.	<u>2</u>
<i>Festuca rubra</i> L.	<u>4</u>
<i>Festuca vasconensis</i> (Markgr.-Dann.) Auquier & Kerguelen	<u>2</u>
<i>Fezia pterocarpa</i> Pitard	<u>1</u>
<i>Fibigia clypeata</i> (L.) Medik.	<u>1</u>
<i>Fibigia suffruticosa</i> (Vent) Sweet	<u>1</u>
<i>Foleyola billotii</i> Maire	<u>1</u>
<i>Fortuynia bungei</i> Boiss.	<u>1</u>
<i>Gentiana lutea</i> L.	<u>1</u>
<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	<u>128</u>
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	<u>1</u>
<i>Goldbachia laevigata</i> (M. Bieb.) DC.	<u>1</u>
<i>Gossypium barbadense</i> L.	<u>21</u>
<i>Gossypium hirsutum</i> L.	<u>178</u>
<i>Guiraoa arvensis</i> Coss.	<u>1</u>

Hedysarum sp.	<u>1</u>
Hedysarum spinosissimum L.	<u>1</u>
Helianthus annuus L.	<u>28</u>
Helictotrichon cantabricum (Lag.) Gervais	<u>1</u>
Heliophila amplexicaulis L.	<u>1</u>
Heliophila crithmifolia Willd.	<u>1</u>
Heliophila longifolia DC.	<u>1</u>
Hemicrambe fruticulosa Webb.	<u>1</u>
Henophyton deserti Coss. & Dur.	<u>2</u>
Hesperis kotschyana Fenzl.	<u>1</u>
Hesperis laciniata All.	<u>1</u>
Hesperis matronalis L.	<u>1</u>
Hesperis persica Boiss.	<u>1</u>
Hibiscus abelmoschus L.	<u>1</u>
Hibiscus cannabinus L.	<u>43</u>
Hibiscus cisplatinus	<u>1</u>
Hibiscus physaloides	<u>1</u>
Hibiscus sabdariffa L.	<u>12</u>
Hibiscus sp.	<u>1</u>
Hibiscus trionum L.	<u>2</u>
Hippocrepis sp.	<u>1</u>
Hirschfeldia incana (L.) Lagr.-Foss.	<u>2</u>
Hirschfeldia sp.	<u>1</u>
Holcus lanatus L.	<u>1</u>
Holcus mollis L.	<u>1</u>
Hordeum chilense Roemer & Schultes	<u>72</u>
Hordeum cordobense Bothmer, Jacobsen & Nicora	<u>1</u>
Hordeum marinum Huds.	<u>16</u>
Hordeum murinum L.	<u>26</u>
Hordeum muticum Presi	<u>4</u>
Hordeum patagonicum (Haumann) Covas	<u>5</u>
Hordeum spontaneum K.Koch	<u>9</u>
Hordeum stenostachys Godron	<u>5</u>
Hordeum vulgare L.	<u>2278</u>
Hormatophylla lapeyrousiana (Jordan) Kupfer	<u>1</u>
Hormatophylla longicaulis (Boiss.) Cullen & Dudl.	<u>1</u>
Hormatophylla spinosa (L.) Boiss.	<u>1</u>
Humulus lupulus L.	<u>3</u>

<i>Hypericum perforatum</i> L.	<u>11</u>
<i>Iberis amara</i> L.	<u>1</u>
<i>Iberis contracta</i> Pers.	<u>1</u>
<i>Iberis linifolia</i> Loefl.	<u>1</u>
<i>Iberis odorata</i> L.	<u>1</u>
<i>Iberis pinnata</i> L.	<u>1</u>
<i>Iberis procumbens</i> Lange	<u>1</u>
<i>Iberis pruitii</i> Tineo	<u>1</u>
<i>Iberis saxatilis</i> L.	<u>1</u>
<i>Iberis sempervirens</i> L.	<u>1</u>
<i>Iberis</i> sp.	<u>1</u>
<i>Iberis umbellata</i> L.	<u>1</u>
<i>Indigofera suffruticosa</i> Mill.	<u>2</u>
<i>Inga feuillei</i> DC.	<u>1</u>
<i>Ionopsidium abulense</i> (Pau) Rothm.	<u>1</u>
<i>Ionopsidium acaule</i> (Desf.) Reichenb.	<u>1</u>
<i>Ionopsidium prolongoi</i> (Boiss.) Batt.	<u>1</u>
<i>Isatis cappadocica</i> Desv.	<u>2</u>
<i>Isatis djurjurae</i> Coss. & Dur.	<u>1</u>
<i>Isatis gaubae</i> Bornm.	<u>1</u>
<i>Isatis kotschyana</i> Boiss. & Hohen	<u>1</u>
<i>Isatis steveniana</i> (Trautv.) Davis	<u>1</u>
<i>Isatis tinctoria</i> L.	<u>2</u>
<i>Jasonia glutinosa</i> (L.) DC.	<u>1</u>
<i>Koeleria glauca</i> (Schrad.) DC.	<u>1</u>
<i>Kremeriella cordylocarpus</i> (Coss. & Dur.) Maire	<u>1</u>
<i>Lactuca sativa</i> L.	<u>596</u>
<i>Lactuca serriola</i> L.	<u>1</u>
<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	<u>70</u>
<i>Lathyrus amphicarpos</i> L.	<u>2</u>
<i>Lathyrus annuus</i> L.	<u>4</u>
<i>Lathyrus aphaca</i> L.	<u>1</u>
<i>Lathyrus cicera</i> L.	<u>182</u>
<i>Lathyrus clymenum</i> L.	<u>14</u>
<i>Lathyrus hirsutus</i> L.	<u>2</u>
<i>Lathyrus latifolius</i> L.	<u>1</u>
<i>Lathyrus nissolia</i> L.	<u>1</u>
<i>Lathyrus ochrus</i> (L.) DC.	<u>8</u>

Lathyrus pratensis L.	<u>2</u>
Lathyrus sativus L.	<u>145</u>
Lathyrus setifolius L.	<u>1</u>
Lathyrus sphaericus Retz.	<u>2</u>
Lathyrus tingitanus L.	<u>7</u>
Lathyrus tuberosus L.	<u>1</u>
Lavandula stoechas L.	<u>17</u>
Leavenworthia uniflora (Michx) Britton	<u>1</u>
Lens culinaris Medik.	<u>526</u>
Lens ervoides (Brign.) Grande	<u>7</u>
Lens lamottei Czefr.	<u>5</u>
Lens nigricans (M.Bieb.) Godr.	<u>16</u>
Lepidium alluaudii Maire	<u>1</u>
Lepidium bonariense L.	<u>1</u>
Lepidium campestre (L.) R.Br.	<u>1</u>
Lepidium cardamines L.	<u>1</u>
Lepidium densiflorum Schrad.	<u>1</u>
Lepidium fremontii Wats.	<u>1</u>
Lepidium graminifolium L.	<u>1</u>
Lepidium heterophyllum Benth.	<u>1</u>
Lepidium hirtum (L.) Sm.	<u>4</u>
Lepidium lasiocarpum Nutt.	<u>1</u>
Lepidium latifolium L.	<u>3</u>
Lepidium perfoliatum L.	<u>1</u>
Lepidium persicum Boiss.	<u>1</u>
Lepidium ruderae L.	<u>1</u>
Lepidium sativum L.	<u>3</u>
Lepidium sp.	<u>1</u>
Lepidium spinosum Ard.	<u>1</u>
Lepidium subulatum L.	<u>1</u>
Lepidium vesicarium L.	<u>1</u>
Lepidium virginicum L.	<u>1</u>
Linum usitatissimum L.	<u>12</u>
Lobularia intermedia Webb & Berthel.	<u>2</u>
Lobularia lybica (Viv.) Webb & Berthel.	<u>1</u>
Lobularia maritima (L.) Desv.	<u>2</u>
Lobularia palmensis Christ	<u>1</u>
Lolium multiflorum Lam.	<u>18</u>

Lolium perenne L.	43
Lolium rigidum Gaudin	5
Lonchophora capiomontiana Dur.	1
Lotus conimbricensis Brot.	9
Lotus corniculatus L.	5
Lotus edulis L.	1
Luffa acutangula (L.) Roxb.	1
Luffa cylindrica (L.) Roem.	2
Luffa operculata	2
Luffa sp.	3
Lunaria annua L.	1
Lupinus albus L.	581
Lupinus angustifolius L.	560
Lupinus hispanicus Boiss. & Reut.	197
Lupinus luteus L.	251
Lupinus micranthus Guss.	12
Lupinus mutabilis Sweet	20
Lupinus sp.	3
Lupinus varius L.	17
Lycocarpus fugax (Lag.) O.E.Schulz	1
Lycopersicon cheesmanii Riley	3
Lycopersicon chilense Dun.	4
Lycopersicon chmielewskii Rick, Kes., Fob. & Holle	2
Lycopersicon esculentum Mill.	2325
Lycopersicon hirsutum Humb. & Bonpl.	22
Lycopersicon parviflorum Rick, Kes., Fob. & Holle	4
Lycopersicon pennellii (Corr.) Darcy	5
Lycopersicon peruvianum (L.) Mill.	34
Lycopersicon pimpinellifolium (Juslen) Mill.	65
Lycopersicon sp.	16
Malcolmia africana (L.) R.Br.	1
Malcolmia behboudiana Rech.Fil. & Esfand.	1
Malcolmia crenulata (DC.) Boiss.	1
Malcolmia flexuosa (Sm.) Sm.	1
Malcolmia lacera (L.) DC.	2
Malcolmia littorea (L.) R.Br.	1
Malcolmia trichocarpa Boiss. & Buhse	1
Malva sylvestris L.	1

Mantiscalca salmantica (L.) Briq. & Cavill.	<u>1</u>
Maresia nana (DC.) Batt.	<u>1</u>
Matthiola fruticulosa (L.) Maire	<u>2</u>
Matthiola incana (L.) R.Br.	<u>1</u>
Matthiola longipetala (Vent.) DC.	<u>1</u>
Matthiola lunata DC.	<u>1</u>
Matthiola maderensis Lowe	<u>1</u>
Matthiola maroccana Coss.	<u>1</u>
Matthiola ovatifolia (Boiss.) Boiss.	<u>1</u>
Matthiola parviflora (Schousb.) R.Br.	<u>1</u>
Matthiola sinuata (L.) R.Br.	<u>1</u>
Matthiola tricuspidata (L.) R.Br.	<u>1</u>
Medicago aculeata Gaertn.	<u>1</u>
Medicago arabica (L.) Huds.	<u>30</u>
Medicago blanchiana Boiss.	<u>9</u>
Medicago constricta	<u>25</u>
Medicago coronata (L.) Bartal.	<u>1</u>
Medicago disciformis DC.	<u>5</u>
Medicago doliata	<u>30</u>
Medicago intertexta (L.) Mill.	<u>1</u>
Medicago littoralis Rohde ex Loisel.	<u>10</u>
Medicago minima (L.) Bartal.	<u>9</u>
Medicago murex Willd.	<u>6</u>
Medicago orbicularis (L.) Bartal.	<u>48</u>
Medicago polymorpha L.	<u>251</u>
Medicago praecox DC.	<u>8</u>
Medicago rigidula (L.) All.	<u>8</u>
Medicago sativa L.	<u>86</u>
Medicago scutellata (L.) Mill.	<u>12</u>
Medicago sp.	<u>24</u>
Medicago tornata (L.) Mill.	<u>13</u>
Medicago trunculata Gaertn.	<u>23</u>
Medicago turbinata (L.) All.	<u>8</u>
Melilotus alba Medik.	<u>2</u>
Melissa officinalis L.	<u>1</u>
Mentha arvensis L.	<u>1</u>
Mentha pulegium L.	<u>1</u>
Momordica balsamina L.	<u>1</u>

Momordica charantia L.	<u>2</u>
Morettia canescens Boiss.	<u>1</u>
Moricandia arvensis (L.) DC.	<u>3</u>
Moricandia foetida Bourg. Ex Coss.	<u>1</u>
Moricandia foleyii Batt.	<u>1</u>
Moricandia moricandioides (Boiss.) Heywood	<u>3</u>
Moricandia nitens (Viv.) Durd. & Barr.	<u>1</u>
Moricandia sinaica Boiss.	<u>1</u>
Moricandia sp.	<u>1</u>
Moricandia spinosa Pomel	<u>1</u>
Moricandia suffruticosa (Desf.) Coss. & Dur.	<u>1</u>
Mucuna deeringiana	<u>2</u>
Murbeckiella boryi (Boiss.) Rothm.	<u>1</u>
Muricaria postrata (Desf.) Desv.	<u>1</u>
Myagrurn perfoliatum L.	<u>1</u>
Nasturtiopsis coronopifolia (Desf.) Boiss.	<u>1</u>
Nasturtium microphyllum (Boenm.) Rchb.	<u>1</u>
Nasturtium officinale R.Br.	<u>1</u>
Neotorularia torulosa (Desf.) Hedge & J.Leonard	<u>1</u>
Neptunia sp.	<u>1</u>
Neslia paniculata (L.) Desv.	<u>2</u>
Nicandra sp.	<u>1</u>
Nicotiana tabacum L.	<u>81</u>
Notoceras bicorne (Aiton) Amo	<u>1</u>
Ocimum basilicum L.	<u>13</u>
Oenothera glazioviana Micheli in Mart.	<u>1</u>
Onobrychis viciifolia Scop.	<u>17</u>
Origanum vulgare L.	<u>4</u>
Ornithopus compressus L.	<u>257</u>
Ornithopus perpusillus L.	<u>2</u>
Ornithopus sp.	<u>3</u>
Orychophragmus violaceus (L.) O.E.Schulz	<u>1</u>
Oryza sativa L.	<u>1</u>
Otocarpus virgatus Dur.	<u>1</u>
Panicum miliaceum L.	<u>3</u>
Papaver somniferum L.	<u>181</u>
Parlatoria rostrata Boiss.	<u>1</u>
Parolinia ornata Webb	<u>1</u>

Parolinia schizogynoides Svent.	<u>1</u>
Pastinaca sativa L.	<u>1</u>
Pelargonium capitatum (L.) Aiton	<u>2</u>
Peltaria alliacea Jacq.	<u>1</u>
Pennisetum americanum (L.) K.Schum.	<u>3</u>
Petroselinum crispum (Mill.) Nym.	<u>33</u>
Phalaris canariensis L.	<u>2</u>
Phaseolus coccineus L.	<u>81</u>
Phaseolus lunatus L.	<u>15</u>
Phaseolus sp.	<u>5</u>
Phaseolus vulgaris L.	<u>2451</u>
Physalis angulata L.	<u>1</u>
Physalis coztomatl Moç & Sesse	<u>1</u>
Physalis curassarica L.	<u>1</u>
Physalis floridana Rydb.	<u>1</u>
Physalis fuscomaculata Dumal	<u>1</u>
Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem.	<u>1</u>
Physalis lanceifolia Nees	<u>1</u>
Physalis peruviana L.	<u>1</u>
Physalis philadelphica Lam.	<u>3</u>
Physalis pruinosa L.	<u>1</u>
Physalis pubescens L.	<u>1</u>
Physalis sp.	<u>5</u>
Physalis viscosa L.	<u>1</u>
Physoptichys naphalodes (DC.) Boiss.	<u>1</u>
Physorrhynchus chamaerapistrum (Boiss.) Boiss.	<u>1</u>
Pimpinella anisum L.	<u>2</u>
Piptatherum miliaceum (L.) Coss.	<u>1</u>
Pisum sativum L.	<u>456</u>
Pithecellobium sp.	<u>1</u>
Plantago coronopus L.	<u>1</u>
Plantago maritima L.	<u>1</u>
Poa alpina L.	<u>2</u>
Poa nemoralis L.	<u>1</u>
Poa pratensis L.	<u>2</u>
Polypogon viridis (Gouan) Breistr.	<u>1</u>
Pritzelago alpina (L.) Kuntze	<u>1</u>
Prosopis sp.	<u>3</u>

<i>Pseudarrhenatherum longifolium</i> (Thore) Rouy	<u>1</u>
<i>Pseuderucaria teretifolia</i> (Desf.) Pomel	<u>1</u>
<i>Pseudocamelina glaucophylla</i> (Boiss.) N.Busch.	<u>1</u>
<i>Pseudofortuynia esfandiari</i> Hedge	<u>1</u>
<i>Psychine stylosa</i> Desf.	<u>2</u>
<i>Rafenaldia primuloides</i>	<u>1</u>
<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	<u>5</u>
<i>Raphanus sativus</i> L.	<u>51</u>
<i>Rapistrum perenne</i> (L.) All.	<u>1</u>
<i>Rapistrum rugosum</i> (L.) All.	<u>3</u>
<i>Rapistrum</i> sp.	<u>1</u>
<i>Rhynchosia minima</i> (L.) DC.	<u>3</u>
<i>Ricinus communis</i> L.	<u>1</u>
<i>Ricotia cretica</i> Boiss. & Heldr.	<u>1</u>
<i>Rorippa hispanica</i> (Boiss. & Reut.) Willk.	<u>1</u>
<i>Rorippa islandica</i> (Oeder) Borbas	<u>1</u>
<i>Rorippa officinale</i> R.Br.	<u>2</u>
<i>Rosa</i> sp.	<u>165</u>
<i>Rumex pulcher</i> L.	<u>1</u>
<i>Rumex</i> sp.	<u>1</u>
<i>Rytidocarpus moricandioides</i> Coss.	<u>1</u>
<i>Sameraria armena</i> (L.) Desv.	<u>1</u>
<i>Sameraria nummularia</i> Bornm.	<u>1</u>
<i>Samolus valerandi</i> L.	<u>3</u>
<i>Satureja hortensis</i> L.	<u>1</u>
<i>Savignya parviflora</i> (Del) Webb	<u>1</u>
<i>Schimpera arabica</i> Hoschst & Steud.	<u>1</u>
<i>Schiverekia podolica</i> (Besser) Andrz.	<u>1</u>
<i>Schouwia thebaica</i> Webb	<u>1</u>
<i>Schyzopetalon walkerii</i> Sims.	<u>1</u>
<i>Scolymus hispanicus</i> L.	<u>1</u>
<i>Scorpiurus muricatus</i> L.	<u>10</u>
<i>Scorpiurus</i> sp.	<u>19</u>
<i>Scorpiurus vermiculatus</i> L.	<u>9</u>
<i>Scorzonera hispanica</i> L.	<u>1</u>
<i>Scorzonera laciniata</i> L.	<u>1</u>
<i>Secale cereale</i> L.	<u>473</u>
<i>Secale montanum</i> Guss.	<u>2</u>

Sesbania exaltata (Raf.) Cory	<u>1</u>
Setaria italica (L.) P.Beauv.	<u>4</u>
Sibara virginica (L.) Rollins	<u>1</u>
Sicana odorifera (Vell.) Naud.	<u>1</u>
Silene vulgaris (Moench.) Garcke	<u>2</u>
Silybum marianum (L.) Gaertn.	<u>1</u>
Sinapidendron angustifolium (DC.) Lowe	<u>1</u>
Sinapidendron frutescens (Aiton) Lowe	<u>1</u>
Sinapidendron rupestre Lowe	<u>1</u>
Sinapis alba L.	<u>3</u>
Sinapis arvensis L.	<u>2</u>
Sinapis aucheri (Boiss.) O.E.Schulz	<u>1</u>
Sinapis boivinii G.Baillargeon	<u>1</u>
Sinapis pubescens L.	<u>2</u>
Sisymbrella aspera (L.) Spach	<u>2</u>
Sisymbrella dentata (L.) O.E.Schulz	<u>1</u>
Sisymbrium altissimum L.	<u>1</u>
Sisymbrium arundanum Boiss.	<u>1</u>
Sisymbrium assoanum Loscos & J.Pardo	<u>1</u>
Sisymbrium austriacum Jacq.	<u>4</u>
Sisymbrium cavanillesianum Castrov. & Valdes Berm.	<u>1</u>
Sisymbrium crassifolium Cav.	<u>2</u>
Sisymbrium irio L.	<u>1</u>
Sisymbrium laxiflorum Boiss.	<u>1</u>
Sisymbrium loeselii L.	<u>1</u>
Sisymbrium maurum Maire	<u>1</u>
Sisymbrium officinale (L.) Scop.	<u>2</u>
Sisymbrium orientale L.	<u>2</u>
Sisymbrium polyceratium L.	<u>1</u>
Sisymbrium reboudianum Verlot	<u>1</u>
Sisymbrium runcinatum Lag. ex DC.	<u>1</u>
Sisymbrium septulatum L.	<u>1</u>
Sisymbrium sp.	<u>1</u>
Sisymbrium strictissimum L.	<u>1</u>
Sisymbrium subscandens Speg.	<u>1</u>
Solanum melongena L.	<u>131</u>
Solanum nigrum L.	<u>4</u>
Solanum pseudocapsicum L.	<u>2</u>

Solanum sp.	27
Sonchus oleraceus L.	1
Sorghum bicolor (L.) Moench	58
Sorghum sp.	4
Spartium junceum L.	1
Spinacia oleracea L.	19
Stanleya pinnata (Pursh) Britton	1
Sterigmostemum acanthocarpum Fisch & Mey	1
Sterigmostemum incanum Bieb.	1
Streptanthus heterophyllus Nutt.	1
Succowia balearica (L.) Medik.	1
Taeniatherum caput-medusae (L.) Nevski	24
Tamarindus indica	3
Taraxacum officinale Weber	3
Teesdalia coronopifolia (J.P.Bergeret) Thell.	1
Teesdalia nudicaulis (L.) R.Br.	1
Teesdaliopsis conferta (Lag.) Rothm.	1
Tephrosia sp.	1
Tetragonia tetragonioides (Pall.) Kuntze	1
Texiera glastifolia (DC.) Jaud. & Spach	1
Thelypodium lasiophyllum (Hook. & Arn.) Thell.	1
Thladiantha calcarata	1
Thlaspi arvense L.	1
Thlaspi ceratocarpum (Pallas) Murray	1
Thlaspi nevadense Boiss. & Reut.	1
Thlaspi perfoliatum L.	2
Thymus capitatus (L.) Hoffmanns. & Link	1
Thymus mastichina L.	18
Thymus vulgaris L.	20
Thymus zygis L.	14
Thysanocarpus curvipes Hook.	2
Trachystoma aphanoneurum Maire & Weiller	1
Trachystoma ballii O.E.Schulz	1
Tragopogon porrifolius L.	1
Trifolium alexandrinum L.	1
Trifolium angustifolium L.	20
Trifolium arvense L.	6
Trifolium batmanicum	2

Trifolium bocconeii Savi	16
Trifolium campestre Schreb.	9
Trifolium cherleri L.	110
Trifolium globosum L.	1
Trifolium glomeratum L.	393
Trifolium hirtum All.	8
Trifolium incarnatum L.	4
Trifolium lappaceum L.	5
Trifolium nigrescens Viv.	5
Trifolium ochroleucon Huds.	5
Trifolium pratense L.	8
Trifolium repens L.	6
Trifolium resupinatum L.	13
Trifolium retusum L.	1
Trifolium scabrum L.	4
Trifolium sp.	19
Trifolium stellatum L.	25
Trifolium striatum L.	51
Trifolium strictum L.	4
Trifolium subterraneum L.	1606
Trifolium tomentosum L.	9
Trigonella foenum-graecum L.	9
Trisetum flavescens (L.) P.Beauv.	1
Triticosecale -	514
Triticum aestivum (L.) Thell.	1773
Triticum monococcum L.	19
Triticum sp.	1
Triticum timopheevi Zhuk.	6
Triticum turgidum L.	1107
Tritordeum -	16
Urtica dioica L.	1
Vella anremerica (Lit. & Maire) Gz.Campo	1
Vella pseudocytisus L.	3
Vella spinosa Boiss.	1
Vicia articulata Hornem.	106
Vicia benghalensis L.	4
Vicia bithynica (L.) L.	2
Vicia disperma DC.	1

Vicia ervilia (L.) Willd.	246
Vicia faba L.	1142
Vicia hirsuta (L.) Gray	1
Vicia hybrida L.	1
Vicia lutea L.	17
Vicia narbonensis L.	22
Vicia pannonica Crantz	5
Vicia peregrina L.	17
Vicia sativa L.	956
Vicia sp.	5
Vicia tetrasperma (L.) Schreb.	1
Vicia villosa Roth	146
Vigna adenantha (G.F.Mey) Marechal, Masch. & Stain	1
Vigna mungo (L.) Hepper	1
Vigna sp.	1
Vigna unguiculata (L.) Walp.	424
Zea mays L.	2162
Zilla macroptera Coss.	1
Zilla spinosa (L.) Prantl.	1

14.3. Ficha de identificación

107. **COMUNIDAD AUTÓNOMA: Madrid.**
108. **NOMBRE: Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma.**
109. **DIRECCIÓN: Avda. Complutense s/n. Madrid.**
110. **CONTACTO: Teléfono: +34-913365661. Fax: +34-913365656.**
111. **VARIEDADES:**

15. Murcia

15.1. Ficha de identificación

112. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** Murcia
113. **NOMBRE:** Centro de Investigación y Desarrollo Agrario. C.I.D.A.
114. **DIRECCIÓN:** Carretera de Santa Catalina. El Charco. Estación Sericícola, La Alberca, Murcia.
115. **CONTACTO:** Teléfono: 968366718
116. **DESCRIPCIÓN:** Trabajos de investigación en 12 fincas experimentales. Destacamos la Recogida de todo material vegetal autóctono y no autóctono de interés genético local y general. Conservación, evaluación y documentación del material recolectado. Recogida de material vegetal autóctono y no autóctono de interés genético local y general. Conservación, evaluación y documentación del material recolectado. Caracterización y documentación del material vegetal de melocotonero y albaricoquero autóctonos existente en colecciones. Completar la prospección y recogida de los recursos fitogenéticos autóctonos de las especies hortícolas de mayor importancia económica y ampliarlas a otras especies menores que favorezcan la diversificación de la oferta. Desarrollo de resistencia al virus del bronceado en variedades tradicionales de tomate.
117. **VARIEDADES:** Frutales y hortícolas.

15.2. Ficha de identificación

118. **COMUNIDAD AUTÓNOMA: Murcia.**
119. **NOMBRE: Región de Murcia. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura.**
120. **DIRECCIÓN: C/ Mayor s/n. La Alberca. Murcia.**
121. **CONTACTO: Teléfono: +34-968840150/+34-968840250 . Fax: +34-968844802.**
122. **VARIEDADES:**

Especie	Nº de entradas
Juglans regia L.	<u>110</u>
Pistacia vera L.	<u>41</u>
Prunus armeniaca L.	<u>109</u>
Prunus avium L.	<u>29</u>
Prunus domestica L.	<u>55</u>

17. País Vasco

17.1. Ficha de identificación

123. **COMUNIDAD AUTÓNOMA:** País Vasco.
124. **NOMBRE:** Gobierno Vasco. Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (NEIKER). Granja Modelo- Arkaute.
125. **DIRECCIÓN:** Centro de Arkaute- Granja modelo. Apartado 46, E-01080 Vitoria- Gastéiz Crta. Nac 1, Km 355, E-01192 Arkaute (Alava). Centro de Derio. C/ Berreaga, 1. E-48160 Derio (Bizkaia).
126. **CONTACTO:** Ana. Teléfono: 945121313. E-mail: aortizb#neiker.net
Santiago Larregla. Teléfono: 944034359. E-mail: slarregla#neiker.net
127. **DESCRIPCIÓN:** Neiker es un centro público para investigación agraria. El instituto tiene dos centros: Centro de Arkaute - Granja Modelo (antiguo CIMA) y Centro de DERIO (antiguo SIMA). NEIKER depende del Gobierno Vasco, Departamento de Agricultura y Pesca. Disposición de un Banco de Germoplasma donde conservan las variedades originales. Anualmente se producen semillas base de alubia (3 variedades), pimiento (2 variedades), acelga (1 variedad) y patata (2 variedades) que se transfieren al sector mediante Asociaciones de productores, excepto en patata que hay contrato con una empresa alemana.
128. **VARIEDADES:** Alubia: Alavesa, Malen, Tolosana y Guernica. Pimiento: Derio, Iker, de Asar y Guernica. Guindilla: Amarilla de Ibarra. Patata: Nagore y Zorba. Acelga: Sima y Amarilla.

Especie	Nº de entradas
Phaseolus vulgaris L.	<u>19</u>

TABLA DE CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS O LOCALES ESPAÑOLAS:

1.NOMBRE DEL ORGANISMO, ASOCIACIÓN..

Neiker

2.NOMBRE COMÚN DE LA VARIEDAD

Alubia: Alavesa, Malen, Tolosana.

Pimiento: Derio e Iker.

Patata: Nagore y Zorba.

Acelga: Sima.

3.NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD

4.ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

Alubia: Alavesa (Alava), Malen (Vizcaya), Tolosana (Guipúzcoa y Vizcaya)

Pimiento: Derio e Iker (Vizcaya y Guipúzcoa)

Patata: Nagore y Zorba (Alemania, principalmente)

Acelga: Sima (Vizcaya y Guipúzcoa)

5.RAZÓN POR LA QUE SE CULTIVA ESTA

VARIEDAD(agronómicas(adaptación), sociales, culturales, culinarias...)

Agronómicas y culinarias.

6.CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

6.1CICLO DE LA VARIEDAD

6.2CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA VARIEDAD

6.2.1 PRODUCCIÓN MEDIA

6.2.2CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO O PARTE DE INTERÉS DE LA VARIEDAD

.TAMAÑO

.COLOR

.CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

.PESO MEDIO

.CARACTERÍSTICAS QUE IDENTIFIQUEN ESTA VARIEDAD

.CONDICIONES PARA SU PROPAGACIÓN (estado del material vegetal/semillas)

7.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE CULTIVO DE LA VARIEDAD

8.CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONAS DONDE SE CULTIVA LA VARIEDAD

9.ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LA VARIEDAD

Disponemos de un Banco de Germoplasma donde conservamos las variedades originales. De todas ellas (a excepción de patata que son de nueva creación) se realizó una selección intrapoblacional previa. Anualmente se produce semillas base de alubia (3 variedades), pimiento (2 variedades), acelga (1 variedad) y patata (2 variedades) que se transfiere al sector mediante Asociaciones de productores, excepto en patata que hay contrato con una empresa alemana.

10. POSIBLES DEFICIENCIAS O VULNERABILIDAD AGRONÓMICA DE LA VARIEDAD

11.¿DISPONEN DE ALGUNA FINANCIACIÓN PARA SU CULTIVO/CONSERVACIÓN?¿LA NECESITA?

Disponemos de varios proyectos financiados por el INIA y el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

12. EXTENSIÓN DE CULTIVO DE LA VARIEDAD (0-1 Ha, 0-2 Ha, 3Ha, más de 3Ha)

13.¿ CUÁNTO TIEMPO VIENE CULTIVÁNDOSE ESTA VARIEDAD(aprox)?

Tradicionalmente, llevan muchos años, pero a partir de la selección realizada y producción de semilla base, entre 5 y 10 años, dependiendo el cultivo y la variedad.

14.¿ES APRECIADO Y CONOCIDO ESTAS VARIEDADES EN EL MERCADO?.

Si, todas ellas. Eso ha justificado los programas de mejora que se han realizado al respecto.

15.¿QUÉ DESTINO TIENE LA VARIEDAD?(consumo propio, venta...)

Consumo propio y venta.

16.¿SE ESTÁ LLEVANDO A CABO ALGÚN ESTUDIO DE ESTA VARIEDAD?

Como te he comentado la selección y caracterización ya se ha realizado. No obstante, estamos desarrollando nuevas variedades a partir de éstas incluyendo alguna resistencia a patógenos.

17.¿SE CULTIVA CON MÉTODOS TRADICIONALES(agricultura ecológica)?

Se cultivan de forma convencional y ecológica, a excepción de las variedades de patata.

18. ESTIMACIÓN DE LA PERDURABILIDAD DE LA VARIEDAD (poca, media, mucha)

Esperemos que mucha.

19.¿DE DONDE HA CONSEGUIDO LA VARIEDAD?.

Se realizó una recolección previa de las mismas en la Comunidad autónoma vasca, previa al proceso de selección. En el caso de patata se obtuvieron mediante cruzamientos entre variedades existentes.

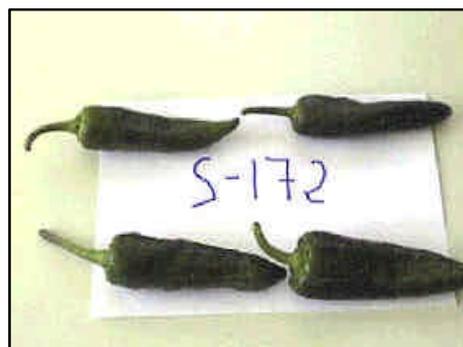
20. ¿CUAL CREE QUE ES LA PRINCIPAL AMENAZA PARA LAS VARIEDADES LOCALES?

La baja productividad y adaptación a los nuevos mercados.

21.¿ QUE FINES TIENE LA ASOCIACIÓN?

22. ¿CUANTAS PERSONAS TRABAJAN O COLABORAN EN ESTE PROYECTO?

23. ¿CUÁNTO TIEMPO ESTÁ FUNCIONANDO LA ORGANIZACIÓN?



Variedades Derio (S-143) e Iker (S-172) de pimiento de Gernika.



Selección de alubia de Gernika.



Pimiento de Asar

4.3. Relación de las diferentes variedades agrícolas tradicionales
y/o autóctonas recogidas en el Trabajo.

1. Hortícolas.

- 1.1. Acelga. (p.270)
- 1.2. Ajo. (p.270)
- 1.3. Alcachofa. (p.270)
- 1.4. Alficoz. (p.270)
- 1.5. Apio. (p.270)
- 1.6. Berenjena. (p.270)
- 1.7. Boniato. (p.271)
- 1.8. Calabacín. (p.271)
- 1.9. Calabaza. (p.271)
- 1.10. Cardo. (p.271)
- 1.11. Cebolla. (p.272)
- 1.12. Col. (p.272)
- 1.13. Espárrago. (p.272)
- 1.14. Espinaca. (p.272)
- 1.15. Lechuga. (p.272)
- 1.16. Maíz. (p.273)
- 1.17. Melón. (p.273)
- 1.18. Nabo. (p.274)
- 1.19. Patata. (p.274)
- 1.20. Pepino. (p.274)
- 1.21. Pimiento. (p.275)
- 1.22. Puerro. (p.275)
- 1.23. Rábano. (p.275)
- 1.24. Sandía. (p.276)
- 1.25. Tomate. (p.276)
- 1.26. Zanahoria. (p.277)

2. Frutales:

- 2.1. Aguacate. (p.278)
- 2.2. Albaricoque. (p.278)
- 2.3. Algarrobo. (p.278)
- 2.4. Almendro. (p.278)
- 2.5. Avellano. (p.279)
- 2.6. Caqui. (p.279)
- 2.7. Castaño. (p.279)
- 2.8. Cerezo. (p.279)
- 2.9. Ciruelo. (p.279)
- 2.10. Granada. (p.280)
- 2.11. Higuera. (p.280)
- 2.12. Lima. (p.281)
- 2.13. Limonero. (p.281)
- 2.14. Mandarino. (p.281)
- 2.15. Manzano. (p.281)
- 2.16. Melocotonero. (p.283)
- 2.17. Membrillo. (p.284)
- 2.18. Naranja. (p.284)
- 2.19. Níspero. (p.284)
- 2.20. Nogal. (p.284)
- 2.21. Pera. (p.284)
- 2.22. Pistacho. (p.285)
- 2.23. Pomelo. (p.285)
- 2.24. Vid. (p.285)

3. Cereales. (p.287)

4. Leguminosas. (p.288)

5. Arbustos y árboles de frutos silvestres. (p.291)

6. Plantas comestibles silvestres. (p.291)

7. Condimentarias. (p.292)

8. Pratenses. (p.292)

9. Cactus. (p.293)

10. Plantas textiles. (p.293)

11. Tabaco. (p.293)

(EN **AZUL**: VARIEDADES QUE NO SE HAN CLASIFICADO O QUE NO DIERON
MAS DATOS O QUE PROVIENEN DE UN BANCO DE GERMOPLASMA CON MUCHAS
ENTRADAS)

“Las variedades que se enumeran a continuación no son todas las
contenidas en los apartados 4.1. y 4.2. Esto se debe a que las tablas
que se adjuntan en el apartado 4.2. incluyen especies vegetales que no
son objeto de este Trabajo (hierbas adventicias, por ejemplo), no
estando reflejadas a continuación.”

1. Hortícolas

1.1. Acelga:

1. **Acelga.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
2. Amarilla. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
3. Derio. (País Vasco, Biohel. Lorra S.Coop)
4. Sima. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)

1.2. Ajo:

1. **Ajo.** (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote) (Andalucía, Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Galicia, Misión Biológica de Galicia)

1.3. Alcachofa:

1. Blanca de Tudela. (Murcia, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena) (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)

1.4. Alficoz:

1. Alficoz. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

1.5. Apio:

1. **Apio.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

1.6. Berenjena:

1. **Berenjena.** (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La

Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

1.7. Boniato:

1. Boniato. (Canarias, Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, A.D.E.R.)

1.8. Calabacín:

1. Belleza Negra. (Andalucía, Sociedad Cooperativa Agrícola, La Verde)
2. Blanca. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
3. Blanco. (Comunidad valenciana, Casa del Rio Mijares)
4. Bubango. (Canarias, Asociación de Agricultores Ecológicos. LAVA)
5. Verde. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

1.9. Calabaza:

1. **Calabaza.** (Andalucía, Asociación “La Brisa”) (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas)
2. De Corbera. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
3. De torrar.(Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
4. Francesa. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
5. Pendejo. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
- 5.1. Antiguo. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
- 5.2. Grande no alargado. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
- 5.3. Verde. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
6. Manchas Amarillas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
7. Violinera cuadrada. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
8. Violinera Cuadrada. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
9. Violinera de Cullera. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
10. Violinera de Pera. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
11. Violinera Gitana. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)

1.10. Cardo:

1. **Cardo.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de

Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

1.11. Cebolla:

1. **Cebolla.** (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”) (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote) (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. Calçot. (Catalunya, Semillas SEMAR SL.)

1.12. Coles:

1. Berza Asa deCántaro. (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
2. Berza Repollo. (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
3. Col Lombarda.(Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental de Aula Dei) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma)

1.13. Espárrago:

1. **Espárrago.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. Blanco de Navarra. (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)

1.14. Espinaca:

1. **Espinaca.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma)
2. Espinaca con pinchos. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

1.15. Lechuga:

1. **Lechuga.** (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. Blanca. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
3. Escarola. (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
4. Lechuga Romana “La Torre”. (Catalunya, Semillas SEMAR SL.)
5. Morada. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)

6. Oreja de Mulo. (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”)

1.16. Maíz:

129. **Maíz.** (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”) (Aragón, Estación Experimental Aula Dei) (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Galicia, Asociación Gallega Amigos de los Molinos) (Asturias, Asociación Ixuxu) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos) (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
130. Blanca Casella Alzira. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
131. Blanco del Terreno. (Comunidad valenciana, Casa del Rio Mijares)
132. Blanco. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
133. De Carcaixent.
 - a. Rojo. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
 - b. Blanco. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
134. Dulce. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
135. El Teularet. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
136. La Barraca. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
137. Panizo(Asturias, Asociación Ixuxu)
138. Rojo. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
139. Verde. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

1.17. Melón:

1. **Melón.** (Andalucía, Estación experimental “La Mayora”) (Murcia, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
2. Amarillo. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Andalucía, Sociedad Cooperativa Agrícola, La Verde) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
3. Blanc d’Alberic. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
4. Blanc llistat. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
5. Blanco. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
6. Carragueño. (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
7. Cavaillon. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
8. Coquillos Blancos. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)

9. **Coquilla Amarilla.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
10. **Coquillos Verdes.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
11. **De Paula.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
12. **De San Lucar.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
13. **Figures.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
14. **Groc d’Ontinyent.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
15. **Melonas.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
16. **Negro.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
17. **Piel de Sapo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
18. **Pinyonet de Peris.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
19. **Que tiene escritos.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
20. **Se le señalan las tajadas.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
21. **Tendral Groc.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)

1.18. Nabo:

1. **Nabo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Aragón, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental de Aula Dei) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma)
2. **Berza.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
3. **Grelos.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
4. **Nabicol.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
5. **Nabizas.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia)

1.19. Patata:

1. **Patata.** (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote) (Canarias, Asociación de Agricultores Ecológicos. LAVA) (Canarias, Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, A.D.E.R.)
2. **Mora.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
3. **Nagore.** (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
4. **Zorba.** (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)

1.20. Pepino:

1. **Pepino.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

1.21. Pimiento:

1. **Pimiento.** (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. Bitxo Groc Girona. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
3. De Asar. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER) (País Vasco, Biohel. Lorra S.Coop.)
4. De freír. (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”)
5. Del Piquillo. (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)
6. Derio. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
7. Dulce de Cambo. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
8. Guernika. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
9. Guindilla Amarilla de Ibarra. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
10. Guindilla Curt. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
11. Guindilla. (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”)
12. Iker. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
13. Isla. (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias)
14. Llarg Picant. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
15. Morrón. (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”)
16. Reus Plana. (Catalunya, Semillas SEMAR SL.)
17. Torquemada. (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria)

1.22. Puerro:

1. **Puerro.** (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria) (Andalucía, Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

1.23. Rábano:

1. **Rábano.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

2. **Rabanillos pequeños.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
3. **Rabanillos grandes.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
4. **Rábano Antiguo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)

1.24. Sandía:

1. **Alargada Blanca.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
2. **Alargada Roja.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
3. **Antigua Pipa Grande.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
4. **Blanca.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
5. **Hidras.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
6. **Moscatel.** (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
7. **Rayada.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
8. **Rosada.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
9. **Santo Custodio.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)

1.25. Tomate:

1. **Tomate.** (Andalucía, Huerto Familiar “Hermanos Otero”) (Andalucía, Asociación “La Brisa”) (Andalucía, Estación experimental “La Mayora”) (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria) (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. **Acostillado del Terreno.** (Comunidad valenciana, Casa del Rio Mijares)
3. **Amarillo.** (Andalucía, huerta las moreras)
4. **Antiguo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
5. **Cereja.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
6. **Corazón de Bové.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
7. **Corazón de Toro.** (Andalucía, huerta las moreras)
8. **De Grazalema.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
9. **De l’Obrer.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
10. **Del pebre.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
11. **Manzana Negra.** (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
12. **Marmande.** (Catalunya, Semillas SEMAR SL.)
13. **Montserrat.** (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea) (Catalunya, Semillas SEMAR SL.)
14. **Morada.** (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent) (Andalucía, Sociedad Cooperativa Agrícola, La Verde)

15. Mutxamel. (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela) (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
16. Ou de Bou. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
17. Penjar d’Anna. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
18. Penyar Cirerola. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
19. Penyar. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea) (Catalunya, Semillas SEMAR SL.) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
20. Pera Llarg. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
21. Pera. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea) (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
22. Perilla. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
23. Perita. (Andalucía, Sociedad Cooperativa Agrícola, La Verde)
24. Pometa. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
25. Rodona. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
26. Rosa de Berne. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
27. Rosado. (Andalucía, huerta las moreras)
28. Roteño. (Andalucía, Sociedad Cooperativa Agrícola, La Verde)
29. Teticabra. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
30. Valenciana d’Alboraia. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
31. Valenciana de Roca. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)
32. Valenciana del Brosquil. (Comunidad Valenciana, Estación Experimental Agraria de Carcaixent)

1.26. Zanahoria:

1. **Zanahoria.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. Blanca. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
3. Violeta. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

Hortícolas en general : (Murcia, Centro de Investigación y Desarrollo Agrario. C.I.D.A.) (Galicia, Universidad de Santiago de Compostela, Agrónomos. Lugo)

2. Frutales

2.1. Aguacate:

1. **Aguacate.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.2. Albaricoque:

1. **Albaricoque.** (Comunidad Valenciana, Generalidad Valenciana. Instituto Valenciano de Investigación Agraria) (Murcia, Región de Murcia. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
2. **Búlida.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
3. **Burrot.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
4. **Camós.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
5. **Canino.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal)
6. **Del Llop.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)

2.3. Algarrobo:

1. **Algarrobo.** (Catalunya, Generalitat de Catalunya. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové)
2. **Jodío.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
3. **Mascle.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
4. **Melero.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
5. **Mojonera.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
6. **Mollar.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
7. **Panesc.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
8. **Ramillete.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)

2.4. Almendro:

1. **Antoñeta**(Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
2. **Castellet.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
3. **De la Flor Blanca.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
4. **De la Formigueta.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
5. **Desmayo Largueta.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
6. **Entregueros.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
7. **Ferraduel.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
8. **Ferragnès.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
9. **Garrigues.** (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)

10. Guara. (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
11. Lauranne. (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
12. Marcona. (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
13. Marta. (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
14. Mollar. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
15. Nonpareil. (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
16. Planeta. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
17. Ramillete. (Murcia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura. CSIC. Departamento de Mejora y Patología Vegetal.)
18. Retjolera. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

2.5. Avellano:

1. **Avellano.** (Catalunya, Generalitat de Catalunya. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.6. Caqui:

1. Roig Brillant. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.7. Castaños:

1. **Castaño.** (Andalucía, Asociación “La Brisa”) (Galicia, Universidad de Santiago de Compostela, Agrónomos. Lugo) (Galicia, Xunta de Galicia. Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo)

2.8. Cerezo:

1. **Cerezo.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Murcia, Región de Murcia. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura)
2. Aiguarent. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
3. Cor de Colom. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
4. Pinta de Milagro. (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)
5. Sant Isidre. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)

2.9. Ciruelo:

1. **Ciruelo.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (Murcia, Región de Murcia. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura)
2. Camós. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
3. Frare Verd. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
4. Porc. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
5. Safrana. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.10. Granada:

1. **Granado.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
2. **Agredolç.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
3. **Agri dulce de Ojós.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
4. **Albar de Blanca.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
5. **Borde de Albaterra.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
6. **De Layo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
7. **De Paula.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
8. **Diente de Perro.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
9. **Dulce.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
10. **Mollar de Albaterra.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
11. **Mollar de Elche.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
12. **Mollar de Orihuela.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
13. **Piñolenc.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
14. **Piñón Tierno de Ojós.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
15. **Piñonera de Blanca.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
16. **San Felipe de Blanca.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
17. **Tendral.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

2.11. Higuera:

1. **Blanca.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
2. **Calabacita.** (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
3. **Colar.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
4. **Cuello Dama Negro.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
5. **Cuello de dama blanco.** (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
6. **De Rey.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
7. **Divernaleta.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
8. **Divernesca.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
9. **Goina.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)

10. **Hoja Ancha.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
11. **La Casta.** (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
12. **Lloral.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
13. **Nazaret.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
14. **Poletana.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
15. **San Antonio.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
16. **San Pedro.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
- 16.1. **Tiberio.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
- 16.2. **Lampaga.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
17. **Tres un kilo.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
18. **Verdal.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)

2.12. Lima:

1. **Dulce.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)

2.13. Limonero:

1. **Limonero.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias)
2. **Dulce.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
3. **Blanquet.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
4. **Sangrino.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
5. **Verne.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

2.14. Madarino:

1. **Mandarina Antigua.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
2. **Mandarina Castellana.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.15. Manzanos:

1. **De Sidra.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
2. **De Mesa.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
3. **Belleza.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
4. **Del Bon Jesús Vermella.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
5. **Blanca del Bon Jesús.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
6. **Blanco a Cascos.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
7. **Blanqueta.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

8. Variedad Canuesa. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
 - 8.1. Blanca de verano. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
 - 8.2. Garibaldi. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
 - 8.3. Helada. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
 - 8.4. Verde. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
 - 8.5. De Otoño. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
 - 8.6. De Invierno. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
9. Calimanco. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
10. Cua Llarga Vermella. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
11. D’Alcará. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
12. De cristal. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
13. De Elche. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
14. De la Reina. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
15. De Montaña. (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)
16. Del Ciri. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
17. De sidra
 - 17.1. Geza Miña. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.2. Errezila. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.3. Mantona. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.4. Mendiola. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.5. Txalaka. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.6. Udare zuria. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.7. Urdin. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.8. Urtebi txikia. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.9. Mokote. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.10. Mozolua. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
 - 17.11. Patzuloa. (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
18. Den Kane. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)

19. **Dolça Retsada.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
20. **Dolça Vermella.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
21. **Esperiega.** (Comunidad valenciana, Cooperativa Virgen de la Huerta)
22. **Fogasa.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
23. **Fuensanta Variedad.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
24. **García.** (Comunidad valenciana, Cooperativa Virgen de la Huerta)
25. **García.** (Comunidad valenciana, Cooperativa Virgen de la Huerta)
26. **Kiwi.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
27. **Miguela.** (Comunidad valenciana, Cooperativa Virgen de la Huerta)
28. **Murriana.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
29. **Normanda.** (Comunidad valenciana, Cooperativa Virgen de la Huerta)
30. **Okal Variante.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
31. **Okal.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
32. **Palau del Bisbe.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
33. **Pero Blanco.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
34. **Pero Jocicón Rojo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
35. **Pero Jocicón Verde.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
36. **Pero Ruiz Acauruezado.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
37. **Pero Ruiz Borondo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
38. **Pic de Pedris.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
39. **Que se cala.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
40. **Reineta.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
41. **Ricarda.** (Comunidad valenciana, Cooperativa Virgen de la Huerta)
42. **Rojo Antiguo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
43. **San Juaneño.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
44. **San Miguel.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
45. **Santa Catalina.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
46. **Verde Rojo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
47. **Xeca.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
48. **Xiconi.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)

2.16. Melocotonero:

1. **Melocotonero.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Aragón, Diputación General de Aragón. Servicio de Investigación Agroalimentaria.)

2.17. Membrillo:

1. **Codony.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
2. **Codonyetes.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

2.18. Naranja:

1. **Cadenera.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
2. **Capuchina.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
3. **China.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
4. **Clementina.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
5. **Clemenules.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
6. **Dulce.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
7. **Grano de Oro.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
8. **Imperial.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
9. **Macetera.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
10. **Mollar.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
11. **Sanguina.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
12. **Sanguinelli.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
13. **Soreja.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
14. **Verna Antigua.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)

2.19. Níspero:

1. **Níspero.** (Cataluña, Centro de conservación de plantas cultivadas) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.20. Nogal:

1. **Nogal.** (Cataluña, Generalitat de Catalunya. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové) (Murcia, Región de Murcia. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura)
2. **Macedonia.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.21. Peras:

1. **Pera.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa) (Aragón, Diputación General de Aragón. Servicio de Investigación Agroalimentaria.)
2. **Abanilla.** (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
3. **Catalana de Sant Joan.** (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
4. **Cuixa de Dama.** (Cataluña, Centro de conservación de plantas cultivadas)

5. De Agua. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
6. De Invierno. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
7. De la Nau. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
8. De San Juan. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
9. De Sant Martí. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
10. Fetel. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
11. Fina. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
12. Fina. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
13. Gambusina. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
14. Juanitas Primerenca. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
15. Mica. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
16. Pell de Galápet. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
17. Pera de Ronda. (Andalucía, Asociación la Brisa).
18. Primerenca. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
19. Roja. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
20. Sant Jaume. (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
21. Sant Joan Verd. (Islas Baleares, A.D.V. Frutas Menorca)
22. Tendral. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

2.22. Pistacho:

1. **Pistacho.** (Catalunya, Generalitat de Catalunya. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. Centro Mas Bové) (Murcia, Región de Murcia. Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario. Fruticultura)

2.23. Pomelo:

1. **Pomelo.** (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

2.24. Vid:

1. **Vid.** (Andalucía, Asociación “La Brisa”) (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote) (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias) (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Galicia, Universidad de Santiago de Compostela, Agrónomos. Lugo) (Andalucía, Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Rancho de la Merced) (Madrid, Instituto Madrileño de Investigaciones agrarias)
2. Botó de Gall. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
3. Forcallá. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
4. Garnacha. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
5. Garnacha. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
6. Malvasía. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
7. Manzanilla.. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
8. Messeguera. (Comunidad Valenciana, Agricultores Parque de la Mata(Santa Pola)) (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
9. Monastrell. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

10. Moscatel.(Comunidad Valenciana, Agricultores Parque de la Mata(Santa Pola)) (Comunidad Valenciana, Finca Morote) (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
11. Parrell.(Comunidad Valenciana, Finca Morote)
12. Planta Mula. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
13. Roseó. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
14. Tintorera. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
15. Ull de Llebre. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
16. Valenci. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
17. Verdil. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)

Frutales en general :(Murcia, Centro de Investigación y Desarrollo Agrario. C.I.D.A.) (Canarias, Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, A.D.E.R.)(Comunidad Valenciana, Generalidad Valenciana. Instituto Valenciano de Investigación Agraria)

3. Cereales:

1. **Cebada.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
2. **Centeno.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Asociación Gallega Amigos de los Molinos) (Asturias, Asociación Ixuxu) (Canarias, Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, A.D.E.R.)
3. **Cereales.** (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden)
4. **Trigo** (Asturias, Asociación Ixuxu) (Galicia, Asociación Gallega Amigos de los Molinos)
5. **Arvejas.** (Canarias, Gra(Asturias, Asociación Ixuxu)nja el Cabildo. Lanzarote)
6. **Avena.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
7. **Avenas Locas.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
8. **Avenate.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
9. **Cebada cervecera 2 Hilos.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
10. **Cebada cervecera 4 Hilos.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
11. **Cereales.** (Castilla la Mancha, Universidad de Castilla la Mancha de Ingenieros Agrónomos)
12. **Escanda** (Asturias, Asociación Ixuxu)
 - 12.1. **Fisga** (Asturias, Asociación Ixuxu)
 - 12.2. **Povia** (Asturias, Asociación Ixuxu)
13. **Escaña.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
14. **Mijo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
15. **Trigo Blando.** (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma)
16. **Trigo Gorrionero.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
17. **Trigo Moro.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
 - 17.1. **La Cruz.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
 - 17.2. **Diente Blanco.** (Catalunya, Centro de conservación de plantas cultivadas)
18. **Trigo Sin Raspa.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)

4. Leguminosas:

1. **Alubias.** (Cantabria, Centro de Investigación y Formación Agrarias)
2. **Altramuz.** (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Extremadura, Junta de Extremadura. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico. Finca la Orden) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos) (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
3. **Garbanzo.** (Andalucía, Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas)
4. **Guisante.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Aragón, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental de Aula Dei) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
5. **Haba.** (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote) (Andalucía, Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
6. **Habichuela.** (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
7. **Judía.** (Andalucía, Asociación "La Brisa") (Galicia, Misión Biológica de Galicia) (Aragón, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental de Aula Dei) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Asturias, Principado de Asturias. Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
8. **Leguminosas.** (Extremadura, Servicio de Investigación y desarrollo tecnológico de Extremadura. Finca la Orden) (Canarias, Asociación para el Desarrollo Rural de la isla de La Palma, A.D.E.R.)
9. **Lenteja.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Castilla La Mancha, Junta de Castilla-La Mancha. Centro de Investigación Agraria de Albaladejito) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

10. Almortas. (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
11. Arvejas. (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
12. Berza. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
13. Chicheros. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
14. Fijuelos. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
15. Garbanzas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
16. Garbanzos Grandes. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
17. Garbanzos Medianos. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
18. Garbanzos negros. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
19. Garbanzos Pequeños. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
20. Guijas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
21. Haba Aguadulce. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
22. Haba Mutxamel. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
23. Haba Valenciana. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
24. Habas de Agua. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
25. Habas Morunas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
26. Habichuela Alavesa. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
27. Habichuela Guernica. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
28. Habichuela Malen. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
29. Habichuela Tolosana. (País Vasco, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo. NEIKER)
30. Habichuelas Amonas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
31. Habichuelas Blancas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
32. Habichuelas negras. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
33. Habichuelas Pintas Rojas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
34. Habichuelas Pintas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
35. Judía blanca. (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)

36. Judía Calipso. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
37. Judía Chicharrón. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
38. Judía del Bitxo. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
- 38.1. Genoll de Crist. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
- 38.2. Del Ganxet. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
- 38.3. Del Sastre. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
- 38.4. De l’Avellana. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
- 38.5. L’Esparra. (Catalunya, Jardín botánico de Marimurta. Estación Internacional de Biología Mediterránea)
39. Judía de la Peladilla. (Comunidad Valenciana, Finca Morote)
40. Judía Mantequilla. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
41. Judía pinta. (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
42. Judía Pocha Sangüesa. (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)
43. Lenteja del País. (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
44. Lentejas Grandes. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
45. Lentejas Pequeñas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
46. Lentejón. (Canarias, Granja el Cabildo. Lanzarote)
47. Sorgo. (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
48. Titarros. (Castilla la Mancha, Universidad de Agrónomos Soria) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
49. Veza. (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Castilla León, Junta de Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
50. Yero Moruno. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)

5. Arbustos y árboles de frutos silvestres:

1. Acerolo Blanco. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
2. Acerolo Rojo. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
3. **Arándano.** (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)
4. **Azufaífo.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García) (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
5. Frambuesa con púas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
6. Frambuesa sin púas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
7. **Frambuesa.** (Galicia, Universidad de Santiago de Compostela, Agrónomos. Lugo)
8. Grosellero Negro o Casis.
9. Grosellero Rojo.
10. Madroño. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
11. Moral Blanco. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
12. Moral Negro. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
13. Nipolo. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
14. **Pacharán.** (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)
15. Salmeño. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
16. Servo. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
17. Zorzamora con púas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
18. Zorzamora sin púas. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
19. **Zorzamora.** (País Vasco, Finca de Experimentación Zubieta. Diputación Foral de Guipúzcoa)

6. Plantas comestibles silvestres:

1. Ajo Porro. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
2. **Alcaparro.** (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)
3. Amapola. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)
4. **Berro.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
5. Borraja. (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
6. Caléndula. (Andalucía, Bruno “Los Arenalejos”)

7. **Cardillo Borriquero.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
8. **Cardillo Fino.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
9. **Cardo.** (Navarra, Instituto Técnico y de Gestión Agrícola)
10. **Colleja.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
1. **Colleja.** (Murcia, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena)
2. **Collejones.** (Murcia, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena)
11. **Espárrago de Piedra.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
12. **Espárrago Triguero**(Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
140. **Rucola.** (Murcia, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena)
13. **Tagarnina.** (Huerto Familiar "Hermanos Otero")
14. **Tagetes.** (Andalucía, Bruno "Los Arenalejos")
15. **Verdolaga Moruna.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
16. **Verdolaga Real.** (Andalucía, La huerta tradicional de José Aguilera y Nati García)
17. **Verdolaga.** (Murcia, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de Cartagena)
18. **Vinagrera.** (Huerto Familiar "Hermanos Otero")

7. Condimentarias:

1. **Azafrán.** (Castilla la Mancha, Universidad de Castilla la Mancha de Ingenieros Agrónomos)
2. **Cilantro.** (Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Estación Experimental La Mayora) (Aragón, Diputación General de Aragón. Banco de Germoplasma de Hortícolas) (Comunidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Banco de Germoplasma)

8. Pratenses:

1. **Pratenses.** (Galicia, Misión Biológica de Galicia)
2. **Alfalfa.** (Extremadura, Junta de Extremadura. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico. Finca la Orden) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)
3. **Trébol.** (Extremadura, Junta de Extremadura. Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico. Finca la Orden)

9. Cactus:

1. **Nopal.** (Comunidad Valenciana, Universidad Miguel Hernández. Escuela Politécnica de Orihuela)

10. Plantas textiles:

1. **Lino**(Asturias, Asociación Ixuxu)

11. Tabaco:

1. **Tabaco.** (Andalucía, Junta de Andalucía. Centro de Investigación y Formación Agraria Las Torres-Tomejil) (Madrid, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Centro de Recursos Fitogenéticos)

5. CONCLUSIONES

Conclusiones:

La información recopilada en ese Trabajo es una aproximación al conocimiento de los diversos agentes que están trabajando en España en la conservación, recuperación, fomento y mejora de variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas.

Como decimos es una aproximación ya que falta mucha información por recoger. Esto se debe a que el proceso de recogida de toda la información disponible sobre este tema, sería posible tras años de estudio. Es casi imposible recoger toda la información disponible de los diversos agricultores/as que existen en nuestro país que cultivan y conservan variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas. Esto sólo sería posible recorriendo todo el Estado Español finca a finca y preguntando una por una.

En algunas Comunidades Autónomas no se ha encontrado información alguna, bien por que alguna de las direcciones de las que disponía no llevaban a ningún lado o bien por que no podían ofrecer información alguna.

No obstante en la información recogida se muestran aquellos agentes que tienen una importancia considerable, tanto por los años que llevan trabajando como por las expectativas de continuar, en la recuperación, conservación, fomento y mejora de las distintas variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas en España.

En total se ha recopilado información de 52 agentes, 28 "*in situ*" y 24 "*ex situ*", que están trabajando en la recuperación, conservación, fomento e investigación de variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas en España. En cuanto a variedades registradas en el trabajo se ha recopilado información de 145 variedades de hortícolas, 195 de frutales, 18 de cereales, 50 de leguminosas y 44 de otras (condimentarias, forrajeras..). En total 452 variedades agrícolas.

Este Trabajo debe ser continuado y completado periódicamente para reflejar, fielmente, la situación de las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas en España.

También habría que hacer un estudio sobre las distintas variedades, ya que la misma variedad puede tener diferentes nombres en lugares distintos y por lo tanto estar repetidas en el Trabajo.

Un hecho relevante es que la mayoría de agricultores/as, asociaciones y Cooperativas que están trabajando "*in situ*", están cultivando en Agricultura Ecológica, utilizando y recuperando estas variedades dentro de un sistema de Agricultura que integra variedades tradicionales y agricultura sostenible. A continuación se ofrece los resultados obtenidos, y procesados, de las tabla-cuestionario que han sido rellenadas:

Comentario de las respuestas obtenidas en las tablas-cuestionarios
rellenadas por los distintos organismos:

En primer lugar, es de resaltar que la cantidad total de tablas-cuestionarios rellenados no ha sido muy elevada, y por lo tanto el número de datos con los que se realiza estos gráficos no son demasiado representativos. De todas formas nos da una visión general sobre la realidad. Algunas preguntas están mal formuladas por nuestra parte, ya que lo que preguntábamos no se ha correspondido con la respuesta obtenida, cómo es el caso de la pregunta 13, que no sabemos si hacen referencia al tiempo que se viene cultivando por las mismas personas o hace referencia al tiempo que viene cultivándose en la zona.

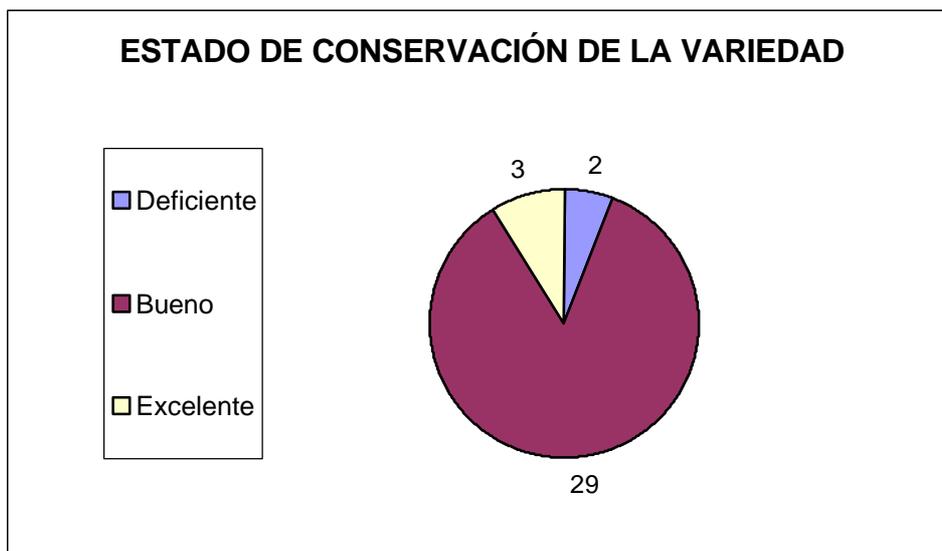
Los comentarios que se hacen a pie de gráfica se fundamentan, en muchos casos, en las conversaciones mantenidas telefónicamente.

Pregunta número 5:



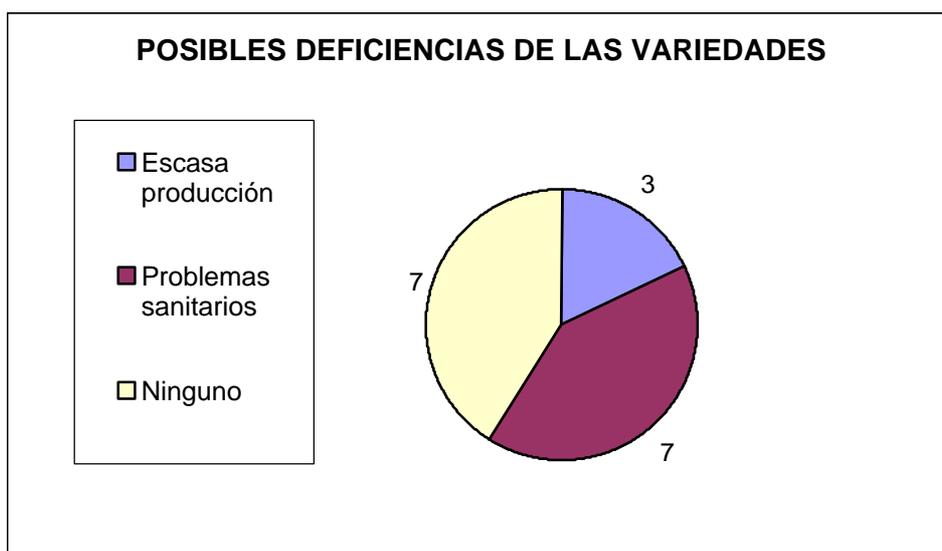
Comentario: Las razones mayoritarias por las que se cultivan las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas son: adaptación al medio donde se cultivan y su utilización en la gastronomía. Estas dos respuestas refuerzan la estrecha relación existente entre estas variedades y su entorno, tanto físico como cultural.

Pregunta número 9:



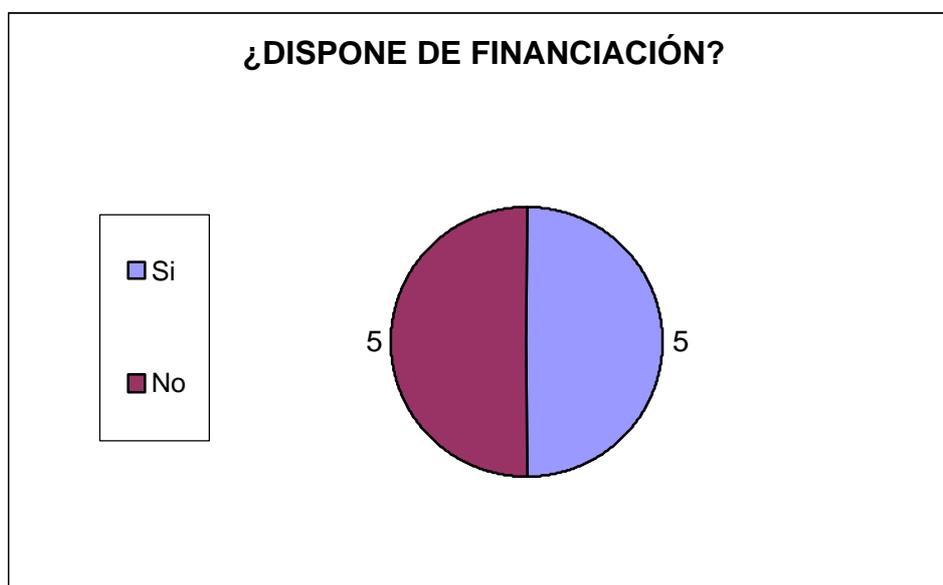
Comentario: La mayoría de personas que han respondido a esta pregunta considera que el estado de conservación de las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas es bueno. Esto contrasta con el panorama general de conservación de los recursos fitogenéticos. Este resultado puede ser debido a la apreciación que estas personas tienen acerca del estado del material que ello/as conservan, ya sea por que guardan año tras año sus semillas, por que intercambian este material con otros/as agricultores/as...es decir, porque no ven en peligro el material vegetal que utilizan.

Pregunta número 10:



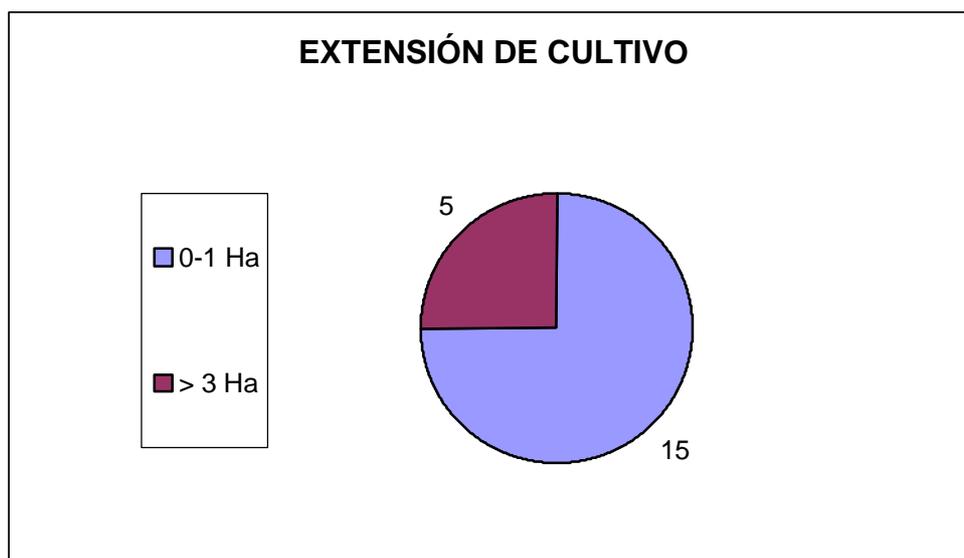
Comentario: Los problemas sanitarios es la deficiencia más observada en las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas. También observamos que existe un número considerable de gente que no ve ninguna deficiencia en estas variedades, seguida de las que considera que la escasa producción es otra de las deficiencias considerables. Vemos que existe una gran tarea a realizar sobre estas variedades en el camino de la mejora de las mismas, una mejora en cuanto a resistencia a virus, hongos y bacterias y una selección de variedades más productivas. Estos caminos de mejora y selección tendrían que hacerse dentro de un margen de variabilidad genética más extenso que el de las variedades híbridas comerciales actuales, ya que de lo contrario se produciría una pérdida genética considerable. La conservación de estas variedades y la mejora de las mismas debe estar en equilibrio, así se produciría una mayor difusión de las mismas al encontrarlas más interesantes por sus mejores cualidades, tanto agronómicas como organolépticas. No hay que olvidar que la mayor incidencia de plagas y enfermedades se produce por un no del todo correcto manejo y entendimiento de ecología agrícola.

Pregunta número 11:



Comentario: La financiación se centra exclusivamente en organismos estatales, como centros de investigación, universidades...Las cooperativas, asociaciones, agricultores/as...no disponen de financiación o ayuda alguna, hecho que reclaman y necesitan. Dentro de los organismos que obtienen algún tipo de financiación, todos coinciden en que estas ayudas no son nunca suficientes con lo que su trabajo se desarrolla en condiciones poco favorables.

Pregunta número 12:



Comentario: La mayoría de las parcelas donde se cultivan variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas no superan 1 hectárea. Esto concuerda con la pregunta número 15 en el que el destino mayoritario de estas variedades es el autoconsumo. En la mayoría de los casos estas parcelas pertenecen a agricultores/as de edad avanzada, las cuales son mantenidas por ellos/as hasta que sus condiciones vitales les acompañe, después, tanto parcelas y variedades conservadas se pierden.

Pregunta número 13:



Comentario: No sabemos si se hace referencia al tiempo en que se viene cultivando estas variedades por los distintos organismos o el tiempo que se está cultivando en la zona. Esta pregunta no está correctamente formulada.

Pregunta número 14:



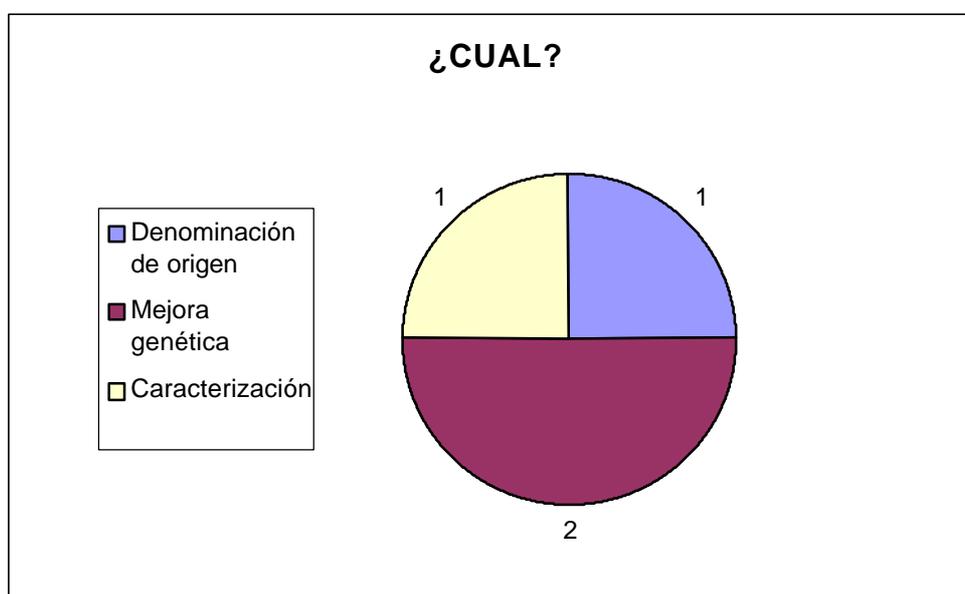
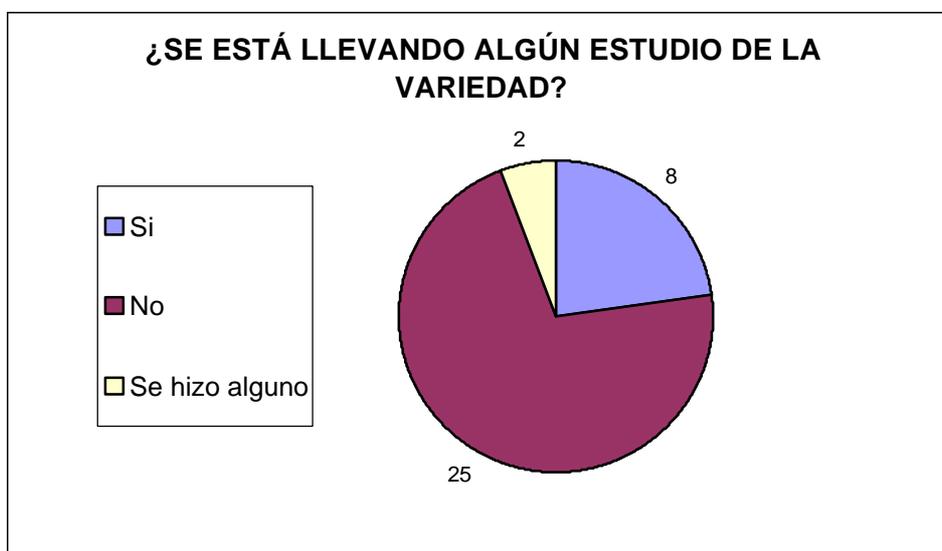
Comentario: La mayoría de estas variedades son conocidas y apreciadas en el mercado. Debemos señalar que los mercados a los que se hace referencia son mercados locales, muy ligados al entorno donde se cultivan estas variedades, frecuentemente son mercados del mismo pueblo o zona donde se cultivan. Fuera de estos circuitos, estas variedades ya no son tan conocidas. Se trata de variedades locales ligadas a mercados locales. Vemos de nuevo que estas variedades no son muy conocidas si nos alejamos de los circuitos donde se cultivan y comercializan. Una tarea de difusión de estas variedades podría aumentar, al menos, el conocimiento de existencia de las mismas, propiciando un mayor interés tanto a consumidores/as como a agricultores/as.

Pregunta número 15:



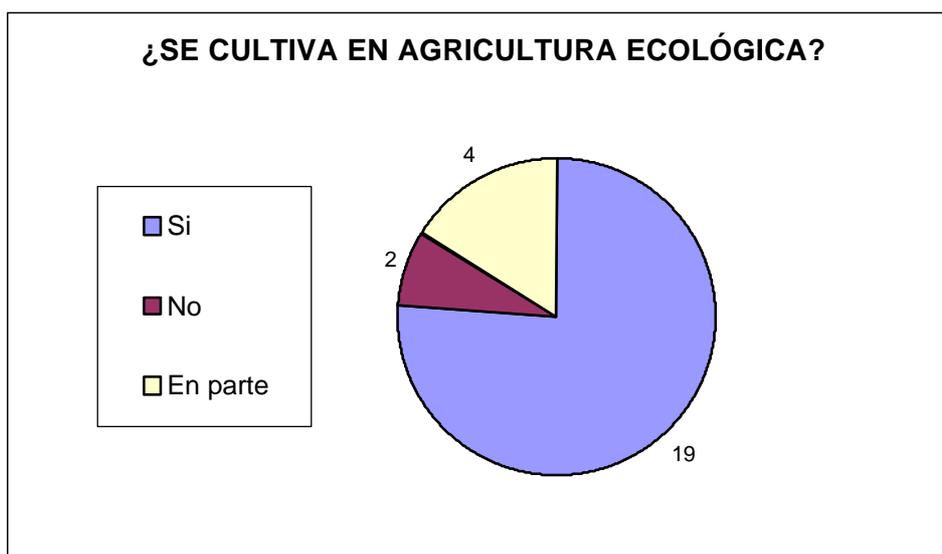
Comentario: El destino mayoritario de estas variedades es el consumo propio, lo cual está ligado a la pequeña extensión de cultivo de las mismas.

Pregunta número 16:



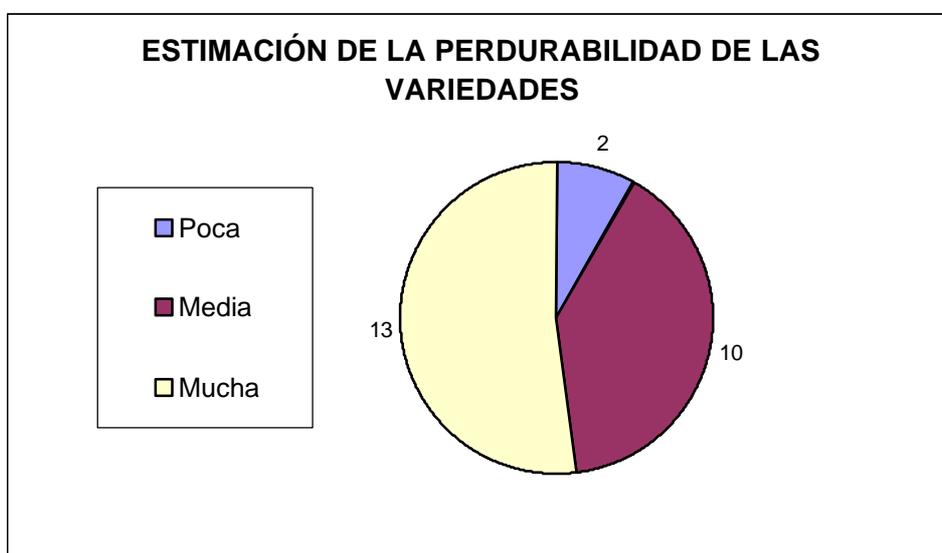
Comentario: En la mayoría de casos no se está llevando ningún estudio sobre estas variedades, y de ahí que existan algunos problemas de escasa producción y susceptibilidad a plagas y enfermedades. Se pone de manifiesto de nuevo la necesidad, y las carencias, de estudios sobre estas variedades. En cuanto a la pregunta “¿cuál?”, el número de respuestas es tan escaso que no se puede sacar conclusión alguna sobre la misma.

Pregunta número 17:



Comentario: La gran mayoría de la gente que cultiva estas variedades lo hacen con métodos de Agricultura Ecológica. Existe una estrecha relación entre los principios de la Agricultura Ecológica y la conservación de variedades agrícolas locales y/o autóctonas, debido al carácter integrador, conservacionista y sostenible de este tipo de Agricultura.

Pregunta número 18:



Comentario: La mayoría de gente indica una elevada perdurabilidad de las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas. Esto puede ser debido a la visión sobre las variedades que ellos/as manejan, como vimos en la pregunta número 9. Las personas que manejan y cultivan estas variedades tienen expectativas duraderas de seguir conservándolas.

Pregunta número 19:



Comentario: La mayor parte de las variedades que se conservan provienen del intercambio y donación de las mismas por parte de agricultores/as de la zona donde se cultivan. Este hecho corrobora el natural intercambio de semillas y material vegetal entre la gente de la zona, gracias al cual se han expandido y diversificado estas variedades. De los Bancos de Germoplasma no se han obtenido muchas variedades, que puede deberse entre otras causas a una falta de accesibilidad a los mismos o a una falta de información sobre las variedades que conservan y como se puede pedir algunos ejemplares. Debe ser más cercana y fluida la relación de estas instituciones con los agricultores/as interesados en variedades tradicionales y/o autóctonas.

Consideraciones finales:

La situación de las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas se encuentra en un momento clave. Por un lado queda patente el grave deterioro que ha sufrido y que está sufriendo la biodiversidad en general y la agrícola en particular, y por otro lado gran parte de la sociedad está dándose cuenta tanto de la importancia de estos recursos, como de nuevas formas, eliminadas de la práctica agrícola actual, de aprovechar los recursos de una manera más sostenible y responsable. Cada vez son más numerosas las personas que entienden que la agricultura tiene que estar más acorde con el medio, y que la salud, tanto la del planeta como la propia, está estrechamente ligada a las actuaciones que desarrollemos en nuestro planeta.

Los procesos de Globalización están provocando consecuencias en la sociedad, medio ambiente y economía, algunos beneficiosos y otros perjudiciales. En el caso de la Agricultura el modelo implantado en los años 60 con la llamada Revolución Verde, y promovida por grandes empresas multinacionales, ha provocado un deterioro extraordinario en el tejido agrícola y social del planeta, revelándose como la principal causa de pérdida de la biodiversidad agrícola.

Ante esta situación se hace evidente que se necesitan nuevos modelos de agricultura que incluyan a las variedades agrícolas tradicionales y/o autóctonas, que las utilicen no sólo para obtener de ellas genes interesantes, sino por ser interesantes en su conjunto. Es evidente que la mayoría de estas variedades tienen características no deseables dentro del modelo de agricultura predominante, en los que prima la homogeneidad del producto, la alta producción de ciertas variedades (casi siempre con una alta utilización de insumos como fertilizantes químicos de síntesis, herbicidas, insecticidas, acaricidas...), los largos trayectos (verduras producidas en España son consumidas en América, por ejemplo).

Es necesario discutir los modelos agrícolas actuales y determinar qué impactos están teniendo sobre la sociedad, tomando medidas oportunas que corrijan sus excesos y sus aspectos negativos.

También es necesario llevar a cabo más investigaciones sobre estas variedades con el objetivo de mejorarlas, siempre dentro de unos parámetros lógicos en los cuales se conserven su rusticidad y cualidades organolépticas y se corrijan aquellos aspectos más desfavorables de las mismas. En estos procesos de selección y mejora deben participar conjuntamente científicos/as, agricultores/as y consumidores/as.

Debe potenciarse una agricultura local con variedades locales, de baja utilización de insumos y producciones aceptables, con el mínimo de impactos

negativos en el medio, que permita el desarrollo de las comunidades locales, con precios reales que permita vivir a los/las agricultores/as con unas condiciones de vida aceptables, una agricultura biodiversa En definitiva, una agricultura sostenible en todos los sentidos, social, medio ambiental y económico.

Para este fin es imprescindible la colaboración de los Bancos de Germoplasma, tanto para el suministro de variedades que, a veces, sólo ellos conservan, como por los estudios que pueden realizar.

Esperemos que la lógica y el sentido común se imponga por encima de la despiadada tendencia economicista, de enormes desigualdades, que impera en el mundo actualmente.

Sin duda alguna, otro mundo es posible.

6. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía:

- Albert, L.; Roque, F. (1989). La industria del cáñamo en Callosa del Segura (Alicante). Monografías Callosinas nº1. Instituto de cultura "Juan Gil-Albert" Y Centro de estudios y documentación Callosinos.
- Altés, A. (1994). Revista "Savia" nº 7, p 53.
- Alvares, C. (1994). Revista "Savia" nº 7, pp:51-52.
- Araujo, J. (1997). Ciclo de agricultura y ecología. Fundación Bancaixa.
- Brotons, B. (1985). La Agricultura ilicitana, de ayer a hoy. (Apuntes para una historia del campo de Elche). Caja de ahorros provincial de Alicante.
- Colmenares, R. (1994). Revista "Savia" nº 7, pp: 47-48.
- Fernández, J. (1994). Revista "Savia" nº 7, pp:16-24.
- García, A. Trabajo Profesional Fin de Carrera: "Evaluando variedades locales de tomate para su conservación *in situ*" en Agricultura Ecológica". Universidad de Córdoba.(2001)
- Guillet, D. (1994). Revista "Savia" nº 7, pp: 49- 50.
- Hernández B., Esteban, J. (1999). Suplemento "Diversidad Biológica: nuevos horizontes para la Agricultura". Banco Santander Central Hispano.
- Hernández B.; Esteban, J. (1997). El campo y el medio ambiente. Banco Central Hispano.
- Laguna, E. (1998). Catálogo de recursos fitogenéticos agrarios olvidados o en abandono en la Comunidad Valenciana. Fundación Bancaixa. Premio Bancaixa estudios sobre el agroentorno.
- Melgarejo, P. (2000). Tratado de Fruticultura para zonas áridas y semiáridas. Volumen 1: El medio ecológico, la higuera, el alcaparro y el nopal.
- Melgarejo, P. (2003). Tratado de Fruticultura para zonas áridas y semiáridas. Volumen 2: Algarrobo, granado y jinjolero.
- Nuez, F.; Llácer, G. La Horticultura Española. Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. (2001).
- Nuez, F.; Ruiz, J. J. (1999). La Biodiversidad Agrícola Valenciana: Estrategias para su Conservación y Utilización. Universidad Politécnica de Valencia. Premio Bancaixa estudios sobre el agroentorno
- Nuez, F.; Ruiz, J.J. (1999). Encuentro Internacional sobre Conservación y Utilización de Recursos Fitogenéticos. Universidad Politécnica de Valencia.
- Rivera, D.; Obón, C.; Ríos, S.; Selma, C.; Méndez, F.; Verde, A.; Cano, F. Las variedades tradicionales de frutales de la cuenca del río Segura. Catálogo Entnobotánico: Cítricos, frutos canosos y vides (1998).
- Rivera, D.; Obón, C.; Ríos, S.; Selma, C.; Méndez, F.; Verde, A.; Cano, F. Las variedades tradicionales de frutales de la cuenca del río Segura. Catálogo Entnobotánico (1): Frutos secos, oleaginosos, frutales de hueso, almendros y frutales de pepita.

- Roselló, J. (2002). Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos. Guías para la Fertilidad de la Tierra.
- Toledo, A. (1994). Revista "Savia" nº 7, pp: 34-36.