

ANEXO I

SOLICITUDE DE ACTUACIÓN DA SUBMEDIDA M10.2.2 DE CONSERVACIÓN DE RECURSOS XENÉTICOS NA
AGRICULTURA/CULTIVOS-CASTES AUTÓCTONAS 2021Nº DE PROTOCOLO^(*)^(*) A encher polo SXEA

1.- ACTUACIÓN PROPOSTA

MULTIPLICACIÓN DAS VARIEDADES DE TRIGO "CALLOBRE" E "CAAVEIRO", e 10 ECOTIPOS DE CENTEO

2.- ENTIDADE SOLICITANTE

Centro Institucional/Entidade Colaboradora:

CIAM

Enderezo: Km 7, Estrada AC-542, Betanzos a Mesón do Vento

C. Postal: 15318

Concello: Abegondo

Provincia: A Coruña

Tfn:881 881 852

Fax:

Correo electrónico: luis.urquijo.zamora
@xunta.gal

3.- XUSTIFICACIÓN DA ACTUACIÓN PROPOSTA

Desde 1996, o Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo, dependente da Consellería do Medio rural, ven traballando na recuperación do trigo galego, actividade que ten o seu comezo nunha petición formulada, o 8 de abril dese ano, polo Presidente naquel intre da Federación Galega de Panaderías (FEGAPAN), ao Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM) na que amosou o seu "interese por chegar a dispor dunha produción importante, estable e organizada dunha ou máis variedades de trigo galego, con garantía de autenticidade varietal, coas que abordar a fabricación dun pan galego de alta calidade, e evitar o actual deterioro do mercado, ocasionado pola introdución de fariñas de trigo supostamente galego, pero que non deixan de ser burdas imitacións conseguidas mediante técnicas de moenda". Con ese obxectivo, rexístrase a primeira variedade de trigo galego ("Callobre"), no 'Registro de Variedades Comerciales' do Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Orden APA/2749/2006, de 24 de agosto de 2006, BOE nº 214, de 7 de setembro de 2006). Posteriormente, fíxose o rexistro da variedade de trigo galego 'Caaveiro' (Orden AAA/678/2014, de 14 de abril de 2014, BOE nº 93, do 18/04/2014). Estas dúas variedades atópanse almacenadas no Banco de Xermoplasma de cereais de inverno do CIAM (xunto con 200 ecotipos de trigo autóctonos), e son moi apreciadas polos panadeiros, xa que ten a mesma calidade de gran que os ecotipos autóctonos tradicionais que estiveran utilizando nas súas mesturas desde hai moitas décadas para facer o pan galego artesán.

Para que estas variedades chegaran ás panaderías, estableceuse un itinerario de transferencia do trigo desde o CIAM ata os panadeiros. Da creación deste itinerario, para o que se empezou cunha variedade local precursora de 'Callobre', ocupouse a empresa Calfensa Proyectos. Este programa empezou ca produción de 15 t no ano 1998, da variedade precursora, para chegar a 300 t en 2013 da variedade rexistrada 'Callobre'. Tamén se creou en 2004, por Calfensa Proyectos, a Asociación de Produtores de Trigo Callobre (APROCA), con sede en Xinzo de Limia (Ourense).



Os agricultores de APROCA son os que producen o gran de 'Callobre' que despois chega aos panadeiros en forma de fariña. Actualmente estanse a producir entre 300-400 t de trigo Callobre pola empresa Cervus Proyectos S.L., e nos próximos anos se empezará a producir a variedade Caaveiro (o CIAM ten na actualidade 3,5 t de semente base preparada para ser multiplicada a semente comercial).

Sobre estas dúas variedades de trigo autóctono se fixeron unha gran variedade de ensaios, tanto agronómicos como de caracterización morfolóxica e de calidade do gran.

Finalmente, logo de moito traballo feito polo CIAM-INGACAL, redáctase un prego de condicións acordado con FEGAPAN e a Subdirección Xeral de Industrias e Calidade Agroalimentaria, que foi o xerme da I.X.P Pan Galego. En decembro de 2015, a Consellería do Medio Rural publica a solicitude de inscrición no rexistro comunitario da indicación xeográfica protexida Pan Galego/Pan Gallego, con fin de valorizar dito produto e tratar de evitar fraudes, xa que se estaba a ver que fora de Galicia se comercializa pan que non leva trigo autóctono, nin se produce da mesma forma que o Pan Galego, debido a fama que ten dito pan. Segundo o Documento Único da I.X.P Pan Galego publicado, para que un pan sexa considerado Pan Galego, entre outras moitas características, ten que levar como mínimo un 25% de fariña procedente de variedades de trigo galego, entre as que se inclúen o Caaveiro e o Callobre.

Para que os esforzos anteriores non foran en balde, e coñecendo o incremento da demanda destes trigos necesarios para a fabricación de pan amparados pola I.X.P Pan Galego nos vindeiros anos, o CIAM-INGACAL ten que incrementar a produción de semente certificada das variedades "Callobre" e "Caaveiro".

Nos derradeiros anos, distribuíuse máis de 9.000 kg de semente colleitada en 2016, máis de 35.000 kg de semente colleitada en 2017, máis de 20.000 kg colleitada en 2018, e máis de 32.000 kg colleitada en 2019, a varias empresas, asociacións e agricultores do sector. E seguimos tendo demanda de semente de Callobre e Caaveiro para o ano 2021, aínda que o existir unha empresa que está certificando R1 e R2 de Caaveiro, vamos a reducir polo tanto a nosa multiplicación.

Con respecto ós centeos autóctonos, existe unha colección de 100 accesións de centeos autóctonos no Banco de cereais de inverno do CIAM, recollidas entre 2003 ata 2014 entre agricultores que aínda os cultivaban. Cumpre facer multiplicacións de parte do Banco para que a semente gardada non perda o seu poder xerminativo. Actualmente esas multiplicacións teñen que facerse nun invernadoiro isolado, para evitar contaminacións de pole doutros centeos.



4.- OBXECTIVOS DA ACTUACIÓN PROPOSTA

Ano 2021:

Recolección de 5,2 ha de semente base e/o certificada R1 das variedades Callobre e Caaveiro. Tratamento da semente e a súa certificación.

Multiplicación de 10 ecotipos de centeo do Banco de Xermoplasma, para a súa renovación.

Prevese continuar a experiencia nos anos 2022-2023

5.- METODOLOXÍA

Ano 2021:

Con respecto ós trigos, aboado de fondo e sementeira de 5,2 ha de terreo coa variedade "Callobre", entre xaneiro e febreiro. Aplicación de herbicida entre xaneiro e febreiro. Aboado de cobertoira en marzo-abril. Aplicación de funxicidas en maio. Recolección das 5,2 ha de trigo, en agosto. Limpeza do trigo e tratamento fúnxico da semente en Setembro, nas naves de Bos. Ensacado e paletizado da semente, en Setembro.

Laboreo de preparación de 5,2 ha de terreo, para as sementeiras do próximo ano.

Con respecto ó centeo, a sementeira levase a cabo en macetas no mes de outubro, e un mes despois trasplántase a microinvernadoiros para o seu crecemento. Entutoranse as plantas para evitar encamados, aboase e danse tratamentos insecticidas para pulgón e fúnxicos para control de enfermidades. En xullo procedese a recollida manual da semente, o seu trillado e a súa limpeza e almacenamento.

6.- PLAN DE DIVULGACIÓN

Reunións e charlas:

Ano 2021:

Charlas nas 4 provincias para dar a coñecer a I.X.P Pan Galego, e os datos de calidade obtidos.

Charla en APROFAR (asociación de panadeiros artesan), e noutras asociacións de panadeiros de Galicia.

Cursos:

Demostracións:

Ano 2021:

Publicacións:

Ano 2021:

Se publicará en www.ciam.es, y www.campogalego.es, os resultados da experiencia

Outras:

