

ANEXO I

SOLICITUDE DE ACTUACIÓNS DA SUBMEDIDA M10.22 DE CONSERVACIÓN DE RECURSOS XENÉTICOS NA AGRICULTURA/CULTIVOS-CASTES AUTÓCTONAS 2016

Nº DE PROTOCOLO ^(*)	CIAM/05/2016
--------------------------------	--------------

^(*) A encher polo SXEA

1.- ACTUACIÓN PROPOSTA

AVALIACIÓN E CARACTERIZACIÓN FENOLÓXICA E MORFOLÓXICA DE CASTES AUTÓCTONAS DE PATACAS, FINA, CAZONA E GANADE.

2.- ENTIDADE SOLICITANTE

Centro Institucional/Entidade Colaboradora:

CENTRO DE INVESTIGACIÓNS AGRARIAS DE MABEGONDO

Enderezo:

C. Postal:

Concello:

Provincia:

Tfn: 881881855

Fax:

Correo electrónico:

gonzalo.flores.calvete@xunta.es

3.- XUSTIFICACIÓN DA ACTUACIÓN PROPOSTA

Ano 2016:

En Galicia contamos con tres castes autóctonas, Fina de Carballo (Bergantiños), Cazona (Lugo) e Ganade (Xinzo de Limia) que por distintos motivos deixáronse de producir e que nestes últimos anos estanse tratando de recuperar, pretendese levar a cabo, un estudo agronómico de ditas castes coa posibilidade de que poidan ser amparadas baixo a Indicación Xeográfica Protexida Pataca de Galicia, fomentando a inclusión destas castes dentro de sistemas de produción de calidade, incrementando os ingresos no medio rural cun maior valor engadido, e satisfacer a demanda deste tipo de produtos autóctonos.

Ano 2017:

Tratase de ver a evolución na conservación das distintas variedades dende a súa colleita ata o final da campaña de envasado que ven sendo dende a colleita en setembro-outubro ata o mes de abril do ano seguinte.

Empregaranse 3 almacéns con distintos sistemas de conservación para ver a evolución en canto a perda de peso e presenza de enfermidades de almacén. Os sistemas de conservación dos almacéns será:

- Almacén convencional con ventilación natural
- Almacén con ventilación forzada.
- Almacén con cámara frigorífica, con control de temperatura e humidade.

4.- OBXECTIVOS DA ACTUACIÓN PROPOSTA

Ano 2016:

O obxecto deste proxecto é a de levar a cabo distintos campos de ensaio co fin de ver o comportamento destas tres variedades autóctonas; nestes campos de ensaios teranse como testemuñas (control) dúas variedades que están completamente introducidas en Galicia e que supón mais do 80 % da pataca sementada nesta Comunidade, unha delas é a Agria e a outra a Kennebec, a única variedade que está amparada pola IXP Pataca de Galicia, ase mesmo segundo o artigo 8, punto 2 do Regulamento da indicación xeográfica protexida Pataca de Galicia (DOG nº 144, do 29 de xullo de 2010), o Consello Regulador poderá propor á Consellería competente en materia de agricultura que se modifique este regulamento e o prego de condicións para incluír novas variedades, si se consideran de interese e reúnen as características de calidade e rendementos requiridos, unha vez realizados os estudos pertinentes, este será o obxectivo deste proxecto no cal estudaremos o comportamento agronómico destas tres variedades respecto da Kennebec e Agria, aspectos tales como precocidade do cultivo, comportamento fronte a pragas e enfermidades, rendementos, etc. Ademais tratarase de facer unha caracterización tanto fenolóxica como morfolóxica tanto das tres variedades autóctonas como das dúas variedades control coas que se pretenden comparar.

Ano 2017:

O obxectivo para este ano é o de ver a evolución dos tubérculos durante a conservación, e dicir, como varían tanto os parámetros analíticos (Materia seca e azucres redutores) como os visuais (xermolación, presenza de enfermidades de almacén como a sarna prateada o fusarium, etc).

Para levar a cabo este obxectivo será necesario a realización de analíticas periódicas así como catas das distintas variedades, con distintas formas de preparación (Cocida, frito en barriñas, frito chips, etc.).

Outro obxectivo para este ano é ver o distinto grado de evolución dos tubérculos dependendo do sistema conservación durante o almacenaxe dende a colleita (mes de setembro-outubro ata o final do periodo de conservación mes de marzo-abril)

5.- METODOLOXÍA

Ano 2016:

Neste punto trátase de ver o comportamento das 3 variedades autóctonas, Fina de Carballo, Cazona e Ganade fronte a distintos aspectos do cultivo, como é a precocidade, comportamento fronte a pragas e enfermidades, rendementos de produción, desenrolo vexetativo, etc., tendo como tratamentos control as dúas variedades mais importantes de Galicia, Kennebec e Agria.

Para levar a cabo este estudo faranse dous campos de ensaio, un deles na subzona de Bergantiños, onde a Fina de Carballo aínda se produce por parte de pequenos agricultores a cal é moi valorada polos consumidores da zona.

O outro ensaio levarase na Subzona de A Limia, onde se produce e comercializa mais do 80 % da pataca amparada pola IXP Pataca de Galicia.

Nos dous campos de ensaio sementaranse as tres variedades autóctonas, mais as variedades Kennebec e Agria como tratamento control.

Farase un seguimento do cultivo dende a súa sementeira ata a súa colleita, tomando nota de todos os aspectos que os técnicos do Consello Regulador estimen necesarios. Ademais colocaranse en cada campo de ensaio medidores de temperatura e humidade para ver a evolución destes dous parámetros e así prever o risco de ataque de enfermidades como mildiu, que é unha das enfermidades mais importantes no cultivo da pataca.

Para que o cultivo se desenrole correctamente, ademais de facer un abonado adecuado e unha boa preparación do terreo, será necesario aplicar produtos fitosanitarios ó cultivo cando sexa necesario, e dicir, cando se observen síntomas dalgunha enfermidade ou ben se observe a presenza de pragas, tales como o escaravello, verme gris, pulgón, etc.

Próximo a colleita do cultivo, tomarase unha mostra de cada unha das cinco variedades dos dous campos de ensaio para estimar os rendementos e ver os calibres das distintas variedades. Ademais farase unha primeira analítica para ver o comportamento das distintas variedades fronte ós parámetros establecidos no Regulamento da IXP.

- Estudo fenolóxico:

Para o estudo fonolóxico cada semana realizarase o seguimento fonolóxico utilizando a escala BBCH estendida para pataca (Meier, 2001). Esta escala está composta de 10 estadios principais de crecemento descritos utilizando números do 0 o 9: Estadio 0 (EO) Xerminación/Brotación; Estadio 1 (E1) Desenrolo das follas; Estadio 2 (E2) Formación de brotes laterais; Estadio 3 (E3) Crecemento lonxitudinal (brotes principais); Estadio 4 (E4) Desenrolo das partes vexetativas colleitables; Estadio 5 (E5) Aparición do órgano floral; Estadio 6 (E6) Floración (tallo principal); Estadio 7 (E7) Formación do froito; Estadio 8 (E8) Maduración de froitos y sementes; e Estadio 9 (E9) Senescencia. Ademais, no caso da pataca, para poder realizar unha descrición mais precisa, dentro de cada estadio principal utilizarase unha codificación de tres cifras que detalla mellor o momento fenolóxico no que se encontra cada planta.

- Estudo morfolóxico:

Para a descrición morfolóxica de cada variedade teranse en conta caracteres descritivos da

planta en xeral, do tallo, das flores, do froito e das follas extraídos dunha lista de descritores proposta por Huamán (2008). Os caracteres xerais das plantas observarase no conxunto en cada parcela; os caracteres dos tallos, as flores e os froitos veranse en 2 plantas de cada parcela; para a definición dos caracteres foliares empregaranse 2 follas da parte media de cada unha das 6 plantas anteriores, excepto para o ángulo de diverxencia entre o tallo e a folla que solo se medirá nunha folla por planta.

Ano 2017:

- Evolución dos parámetros analíticos.

A evolución dos parámetros analíticos dende a recolleita ata o final da conservación experimentan cambios importantes tanto no contido de azucres redutores como a materia seca; polo tanto levarase a cabo a recollida periódica de mostras depositadas nun almacén convencional, con ventilación natural para a realización tanto de analíticas como para as catas que se leven a cabo o longo da campaña.

1. Todas as analíticas realizaranse no laboratorio da IXP Pataca de Galicia para cujos parámetros se encontran acreditados por ENAC co nº 723/LE1552 dende maio de 2009.

Para ver a posible aceptación das variedades autóctonas para o mercado, levaranse a cabo catas a cegas con expertos do sector, para poder ter unha idea do valor comercial destas variedades, dita cata farase en cru, cocida, chips e barriñas.

-Cata en cru:

Para este tipo de catas teranse en conta tanto o seu aspecto externo (finura da pel, alteracións externas, uniformidade da forma) como o seu aspecto interno (uniformidade da carne, alteracións internas, ennegrecemento, etc).

-2 Cata con pataca cocida:

Para levar a cabo este tipo de a cata é necesario que todas as mostras se cociñen nas mesmas condicións. O mellor recipiente será unha pota a presión.

Modo de cocción.

Introdúcense os tubérculos pelados a man nunha pota a presión con auga fría, mantense a lume alto ata que comece a saír vapor polo escape, logo mantense a fogo lento durante 10 minutos; retíranse da auga e colócanse nos recipientes para levar a cabo a cata.

Nota importante: é necesario que todas as mostras se preparen o mesmo tempo, posto que si transcorre certo tempo entre unha cocción e outra, as condición das mostras serán distintas (a cata non terá validez).

- Cata con pataca fritida en tipo chips:

Para realizar o frito tipo chips é necesario pelar as patacas, ben a mano u con máquina peladora, trocéanse preferentemente con cortadora posto que todos os chips serán iguais e a mostra será mais homoxénea.

Modo de fritura: unha vez pelados e troceados os tubérculos tipo chips introdúcense nunca fritidora con aceite a unha temperatura de 180 ± 5 °C durante un tempo de 3 minutos.

Retíranse do aceite, procurando escorrer o aceite que poida quedar sobre a mostra.

-Cata de pataca en barriñas:

O modo de preparación da mostra é a mesma que a empregada para as patacas tipo chips; o único que cambia é que o troceado en vez de ser tipo chips será tipo barriñas (a que normalmente emprega a ama de casa para fritir patacas). Hai que procurar que o troceado das barriñas sexa o mais homoxéneo posible.

- Para o estudo do grado de conservación, empregaranse por unha parte 100 tubérculos de cada variedade, almacenados nos tres almacéns mencionados, levando a cabo pesadas periódicas, cada 15 días e así apreciar a perda de peso según o sistema de conservación. Por outra banda, para ver a evolución dos parámetros analíticos de materia seca e azucres reductores empregaranse tubérculos das 5 variedades conservados nun almacén tipo da zona de produción que terá unha ventilación natural. Estas analíticas faranse cada 15 días. Ademais tamén se levarán a cabo varias catas o longo do período de conservación das cinco variedades.

6.- PLAN DE DIVULGACIÓN

Reunións:

Ano 2016:

No mes de xuño de 2016, levarase a cabo unha reunión con produtores e envasadores inscritos nos rexistros do consello regulador para informar do proxecto.

No mes de setembro de 2016, unha vez realizada a colleita e ante os representantes de produtores das subzonas amparadas, así como dos envasadores autorizados, informarase dos resultados acadados.

Ano 2017:

Cursos:

Ano 2016:

Ano 2017:

Demostracións:

Ano 2016:

Levaranse a cabo catas a cegas, tanto de produto, frito, cocido e cru, para poder apreciar as cualidades organolépticas das distintas castes, para elo contaremos con expertos na materia.

Ano 2017:

Levaranse a cabo catas a cegas, tanto de produto, frito, cocido e cru, para poder apreciar as cualidades organolépticas das distintas castes, para elo contaremos con expertos na materia.

Publicacións:

Ano 2016:

Farase unha publicación especial en papel, co motivo de dar a coñecer os resultados do proxecto.

Ano 2017:

Farase unha publicación especial en papel, co motivo de dar a coñecer os resultados da segunda parte do proxecto.

Outras:

Ano 2016:

Ano 2017:

8.- DATA E SINATURA DO SOLICITANTE

En Mabegondo, 14 de xuño de 2016

O/A responsable da unidade solicitante

Asdo.: Manuel López Luaces
Director do CIAM