1. **Dades de la varietat local1**

|  |  |
| --- | --- |
| Família:      Espècie:      Subespècie:      Varietat1, 2:      | Sinònim/s3:       |

Nom científic:

[ ]  Presència al llistat de varietats autòctones en risc d’erosió genètica

[ ]  Varietat inscrita al registre de varietats de conservació a la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV).

1 El nom de la varietat local s’ha d’escriure amb minúscula inicial, sense cometes ni cursives. Excepció: es manté la majúscula en el cas que s’escrigui en majúscules en qualsevol context (per exemple: noms de llocs, de sants, etc.).

2 Nom amb què es coneix i s’anomena la varietat.

## 3 Només s’han d’indicar els sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa).

## Breu descripció de la varietat

En cinc-deu línies s’han de descriure, en un llenguatge planer, enfocat al públic en general i de manera ordenada, els trets diferenciadors o les característiques particulars d’aquesta varietat. S’han d’indicar les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, èpoques de floració i maduració, temps de conserva, etc.) i sensorials (sabor, textura, etc.) específiques, i també els motius pels quals és apreciada.

També s’hi ha de fer constar la situació actual i la superfície cultivada.

## 3. Origen o tradició de la varietat local

Indicau la zona on històricament s'ha cultivat la varietat i la zona on es cultiva actualment, i quants d’exemplars existeixen a la zona. També incloure l’antiguitat de l’exemplar en concret i l’antiguitat de l’empelt. A més de l’origen, si es coneix, d’on es va treure el material vegetal per a l’empelt (la planta mare).

## 4. Usos i coneixements tradicionals

Indicau les característiques etnobotàniques (estudi de les relacions entre plantes i persones) per les quals es coneix la varietat, les aplicacions i els usos tradicionals que poden determinar-ne el valor cultural o científic. Per exemple:

* Consum humà: comestible en cru o cuinat, verd o sec; com a greix alimentari; en begudes, condiments, conserves, etc.
* Consum animal: farratges, arrels i tubercles, fruits, pinso, pastura, etc.
* Usos medicinals: indicau per a quin tipus de malaltia s’empra.
* Usos veterinaris: indicau per a quin tipus de malaltia s’empra.
* Usos tòxics i nocius: al·lergògens, irritants, urticants, verins, insecticides, plaguicides, etc.
* Ús combustible: llenya, carbó, per socarrar, llum, etc.
* Construcció: embarcacions, carros, cases i edificis, tancaments, tàpies, infraestructures, etc.
* Indústria i artesania: cosmètica, perfumeria, neteja, substàncies tintòries i pintures, eines i utensilis, instruments esportius i musicals, mobiliari, senalles, cordes, vestimenta, etc.
* Usos mediambientals: millora del sòl, bardisses i tallavents, ombra i protecció, empelts, males herbes, bioindicadors, predicció del temps, etc.
* Ús ornamental: patis, horts i jardins, carrers i camins, etc.
* Usos socials, simbòlics i rituals: literatura oral popular, usos recreatius, etc.

**5. Observacions**

Indicau les observacions o les consideracions que considereu interessants.

## 6. Conservació

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

| *Tipus de conservació (*in situ*1,* ex situ*2)* | *Illa* | *Municipi* | *Referència SIGPAC: municipi / polígon / parcel·la / recinte* | *Adreça* | *Ubicat a: hort, camp experimental, camp comercial, hivernacle, etc.* | *Coordenades UTM (X, Y)* |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |       |      |       |       |       |       |
|  |       |      |       |       |       |       |
|  |       |      |       |       |       |       |

1Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes i dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals a l’entorn natural, on han desenvolupat les propietats específiques. Hi inclourem també la conservació *on farm*, en què els productors locals conserven i usen les varietats locals, a la zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

2Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora de l’hàbitat natural (bancs de germoplasma, llavors, etc.), col·leccions vives, etc.

## 7. Caràcters morfològics de la varietat

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

| *Número descriptor* | *Codi Descriptor* *(UPOV)* | *Nom del descriptor* | *Nivell d’expressió* | *Resultat de l’expressió* | *Observacions* |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Arbre |
| 1 |  | Alçada de l’exemplar (m) | 1. Molt baixa3. Baixa5. Mitjana7. Alta 9. Molt alta | Triau un dels valors |  |
| 2 |  | Forma de la copa de l’arbre | 1. Arrodonida2. Allargada | Triau un dels valors |  |
| 3 |  | Densitat de la copa de l’arbre | 1. Poc densa2. Molt densa | Triau un dels valors |  |
| 4 |  | Època de floració (mes) |  | Triau un dels valors del mes de l’any |  |
| 5 |  | Època de brotada de primavera (mes) |  | Triau un dels valors del mes de l’any |  |
| 6 |  | Època de brotada d’estiu (mes) |  | Triau un dels valors del mes de l’any |  |
| 7 |  | Època de recol·lecció per consum (mes) |  | Triau un dels valors del mes de l’any |  |
| Fulla |
| 8 |  | Llargària del limbe de la fulla (mm) |  | Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 9 |  | Amplada del limbe de la fulla (mm) |  | Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 10 |  | Intensitat del color verd de la part superior (anvers) de la fulla adulta | 1.Feble2. Mitjana3. Forta | Triau un dels valors |  |
| 11 |  | Color de la part inferior (revers) de la fulla adulta | 1.Gris2. Verd grisenc3. Verd clar4. Verd5. Verd fosc5. Verd blavós | Triau un dels valors |  |
| 12 |  | Forma de la fulla | 1.Lanceolada2. Oblonga3. Ovada4. El·líptica | Triau un dels valors |  |
| 13 |  | Forma de l’àpex de la fulla | 1.Mucronada2. Aguda3. Acuminada4. Obtusa5. Arrodonida | Triau un dels valors |  |
| 14 |  | Forma del marge de les fulles | 1.Sencera2. Dentada3. Espinosa | Triau un dels valors |  |
| Fruit |
| 15 |  | Llargària del fruit amb caputxó (mm) | 1. Curta2. Mitjana3. Llarga  | Triau un dels valorsMitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 16 |  | Llargària del fruit sense caputxó (mm) | 1. Curta2. Mitjana3. Llarga  | Triau un dels valorsMitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 17 |  | Llargària del caputxó (mm) | 1. Curta2. Mitjana3. Llarga  | Triau un dels valors Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 18 |  | Diàmetre màxim del fruit (mm) | 1.Estret2. Mig3. Ample | Triau un dels valorsMitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 19 |  | Relació llargària/amplada del fruit sense caputxó | 1. Petita (< 1)2. Mitjana (=1)3. Gran (> 1) | Triau un dels valorsMitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 20 |  | Pes del fruit (g) |  | Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 21 |  | Cobriment del fruit pel caputxó | 1.Fins a un quart del fruit2. Des d’un quart a la meitat del fruit3. Més de la meitat del fruit | Triau un dels valors |  |
| 22 |  | Forma longitudinal del fruit | 1. Ovada2. El·líptica allargada3. El·líptica4. Oblonga5. Arrodonida6. Altres (especificar) | Triau un dels valors |  |
| 23 |  | Intensitat del color marró del fruit | 1. Feble2. Mitjana3. Forta | Triau un dels valors |  |
| 24 |  | Homogeneïtat en la intensitat de color marró del fruit | 1.Homogènia2. Dues coloracions3. Més de dues coloracions | Triau un dels valors |  |
| Bessó |
| 25 |  | Pes del bessó (g) |  | Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 26 |  | Llargària del bessó (mm) |  | Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 27 |  | Diàmetre màxim del bessó (mm) |  | Mitjana:     Desviació estàndard:      |  |
| 28 |  | Intensitat del color marró del bessó | 1.Feble2. Mitjana3. Forta | Triau un dels valors |  |
| 29 |  | Intensitat del color marró dels nervis del bessó | 1.Feble2. Mitjana3. Forta | Triau un dels valors |  |
| 30 |  | Color de la polpa del bessó | 1.Blanc2. Crema3. Marró clar | Triau un dels valors |  |

Altres descriptors d’interès per caracteritzar la varietat

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

## 8. Documentació visual

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Fotografies obligatòries* | *Nom que s’hauria de donar al fitxer* | *Indicau si s'adjunta la imatge en format digital* |
| **1** | Una fotografia de l’arbre sencer | Fot\_1\_espècie\_varietat.jpg  | [ ]  |
| **2** | Una fotografia de l’arbre amb fruit o part comestible | Fot\_2\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **3** | Una fotografia de detall del fruit (amb el fons blanc o negre) | Fot\_3\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **4** | Una fotografia de detall de la part comestible (fruit pelat) (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons la plantilla model) | Fot\_4\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **5** | Una fotografia del camp de cultiu | Fot\_5\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| *Fotografies opcionals* | *Nom que s’hauria de donar al fitxer* | *Indicau si s'adjunta la imatge en format digital* |
| **6** | Una fotografia de detall de la secció transversal del fruit (sense pelar) | Fot\_6\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **7** | Una fotografia de detall de la secció longitudinal del fruit (sense pelar) | Fot\_7\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **8** | Una fotografia de detall de la secció transversal del fruit (pelat) | Fot\_8\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **9** | Una fotografia de detall de la secció longitudinal del fruit (pelat) | Fot\_8\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **10** | Una fotografia de detall del fruit amb caputxó | Fot\_10\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **11** | Una fotografia del cul del fruit, sense pelar | Fot\_11\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **12** | Una fotografia de la copa de l’arbre | Fot\_12\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **13** | Una fotografia del punt d’empelt de l’arbre | Fot\_13\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **14** | Una fotografia de detall de les fulles, part inferior i part superior | Fot\_14\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |
| **15** | Altres       | Fot\_(indicau el número)\_espècie\_varietat.jpg | [ ]  |

## 9. Varietats similars

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

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

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

## 10. Acreditació de l’antiguitat del conreu

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

[ ]  Acreditació bibliogràfica.

[ ]  Acreditació d’un organisme administratiu.

**10.1 Acreditació bibliogràfica**

Cites bibliogràfiques4

|  |
| --- |
| **Cites bibliogràfiques** |
|       |
|       |
|       |

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

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

**Llibres i altres monografies**:

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

ISBN núm.

En el cas que sigui un capítol o una part:

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

ISBN núm.

**Parts de publicacions periòdiques**

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

ISBN núm. (opcional)

**Publicacions electròniques**

Cognom, Nom sense abreujar; Cognom, Nom sense abreujar; Cognom, Nom sense abreujar. *Títol* [En línia]. Edició o versió. Lloc de publicació: editorial o distribuïdora, any de publicació.

<adreça web> [Consulta: data de consulta]

**10.2 Altres fonts documentals**

Adjuntau els documents que ho acrediten.

## 11. Característiques agronòmiques

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

Indicau si les dades agronòmiques s'han obtingut:

[ ]  dels assajos de caracterització

[ ]  de les prospeccions

**11.1 Calendari de sembra o plantació al lloc d’origen**

|  |  |
| --- | --- |
| *Marc de plantació:* | *Calendari mensual* |
|      x       m | *G* | *F* | *M* | *A* | *M* | *J* | *J* | *A* | *S* | *O* | *N* | *D* |
| Planter |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Empelt (exemplar jove) |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Transplantament |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Empelt (exemplar adult) |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Floració |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Recol·lecció |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |

**11.2 Característiques agronòmiques**

Marcau amb una X les característiques agronòmiques que es coneguin:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Precocitat | [ ]  | Precoç | Especificau la varietat amb què es compara:      |
| [ ]  | Mitjana |
| [ ]  | Tardana |
|  |  |  |  |
| Resistència al fred  | [ ]  | Més alta | Especificau la varietat amb què es compara:      |
| [ ]  | Més baixa |
|  |  |  |  |
| Necessitats hídriques  | [ ]  | Més altes | Especificau la varietat amb què es compara:      |
| [ ]  | Més baixes |
|  |  |  |  |
| Sensibilitat  | [ ]  | Als fongs | Especificau el nom del fong:      |
| [ ]  | Als nematodes | Especificau el nom del nematode:      |
| [ ]  | Als virus | Especificau el nom del virus:      |
|  |  |  |  |
| Tolerància  | [ ]  | Als fongs | Especificau el nom del fong:      |
| [ ]  | Als nematodes | Especificau el nom del nematode:      |
| [ ]  | Als virus | Especificau el nom del virus:      |
|  |  |  |  |
| Resistència | [ ]  | Als fongs | Especificau el nom del fong:      |
| [ ]  | Als nematodes | Especificau el nom del nematode:      |
| [ ]  | Als virus | Especificau el nom del virus:      |
|  |  |  |  |
| Maneig i possibles labors anuals (tutors, malles d’ombreig, recalçat, etc.) | Especificau el maneig:      |
|  |  |
| Altres observacions |      |

## 12. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

**Pautes de l'assaig al camp**

Criteris generals:

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

**12.1 Any de caracterització**

Any:

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Municipi* | *Illa* | *Ubicació de l’assaig (camp experimental, camp convencional, hort, etc.)* | *Coordenades UTM (X, Y)* | *Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc.)* |
|       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |

**12.3 Origen del material caracteritzat**

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

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

**12.4 Nombre de plantes caracteritzades**

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

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

**12.5 Disseny experimental**

Indicau, si és possible:

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

## 13. Informació complementària que considereu d’interès

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