
ASSAIG SOBRE VARIETATS LOCALS DE COL

ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS - MALLORCA



ÍNDEX

1. Introducció	3
a. Antecedents	3
b. Contextualització	3
2. Objectius de l'assaig:	5
a. Objectius generals	5
b. Objectius específics	6
3. Justificació i necessitat detectades	6
4. Metodologia	7
a. Cronograma	7
b. Pagesos i finques	7
c. Recol·lecció de dades:	8
i. Materials (origen llavor/banc)	8
ii. Programes informàtics usats	8
iii. Fitxes presa dades	9
iv. Activitats (Tastos, cursos...)	9
5. Resultats	12
6. Conclusions	17
a. MHE (enviament i seguiment)	17
b. Afegit al CVLIAib + Registre OEVV + Catàleg AVL	17
c. Fitxes de divulgació i disseny de sobres per repartir	17
7. Propostes de continuïtat: recomanacions i properes passes	18
8. Bibliografia	19
9. Annexes	21
a. Fitxes presa dades	21
b. Taules excel resultats	21
c. Fitxes MHE	50
d. Fitxes CVLIAIB	51
e. Fitxa OEVV	74
f. Fitxes CVLIAIB	76

1. Introducció

a. Antecedents

La tasca de l'Associació de Varietats Locals de Mallorca mostren una trajectòria consolidada en la recuperació i estudi de varietats agrícoles tradicionals, incloses les hortícoles com la col. Des de la seva creació l'any 2002, l'associació ha treballat en la **recuperació de llavors antigues**, la **conservació de varietats en risc de desaparició** i la seva **reintroducció al cultiu**. A partir de 2011, amb la creació d'una xarxa de pagesos multiplicadors, s'ha assegurat la producció i disponibilitat de llavors locals, fet que ha permès mantenir varietats de col en ús.

Durant les darreres anys, la nostra entitat i algunes altres de l'illa d'Eivissa i de Mallorca hem treballat en la recuperació, documentació i preservació d'aquest patrimoni agrícola. Com a resultat d'aquest esforç, actualment el Catàleg de varietats locals d'interès agrari de les Illes Balears recull nombroses varietats locals procedents de diferents pobles del territori Balear. Tot i això, encara existeix un coneixement limitat entre les diferents varietats, les seves característiques agronòmiques diferencials i el seu comportament en sistemes professionals de producció ecològica.

Paral·lelament a aquestes tasques, s'han dut a terme **treballs de caracterització agronòmica i de qualitat**, així com **assaigs i projectes experimentals** per avaluar l'adaptació, producció i interès comercial d'aquestes varietats.

En aquest context, la col forma part del conjunt d'hortalisses recuperades i estudiades, de manera que els assajos actuals s'emmarquen dins una línia de treball prèvia orientada a la **conservació, millora i valorització de les varietats locals de Mallorca**.

b. Contextualització (M. Carrascosa).

LiveSeeding: llavor ecològica i millora vegetal per accelerar sistemes alimentaris sostenibles i diversos a Europa és una Acció d'Innovació de 4 anys finançada per la Unió Europea, la Secretaria d'Estat Suïssa per a l'Educació, la Recerca i la Innovació (SERI) i l'UK Research and Innovation (UKRI). El projecte va començar l'octubre de 2022 i reuneix 37 organitzacions que operen en 16 països europeus. LiveSeeding aporta evidència científica i solucions de bones pràctiques per ajudar a assolir el 100% de llavor ecològica en els sistemes agraris certificats.

LiveSeeding contribueix a la transició cap a sistemes alimentaris respectuosos amb el medi ambient, neutres en carboni, saludables i justos mitjançant una estratègia PUSH-PULL-ENABLE (impulsar-atraure-facilitar) per a:

- augmentar la disponibilitat i l'adequació de llavors ecològiques de varietats adaptades a l'agricultura ecològica (PUSH),
- incrementar i estabilitzar la demanda de mercat de llavors ecològiques de varietats adaptades a l'agricultura ecològica (PULL),

- afavorir un marc polític i regulador propici en què l'oferta i la demanda puguin negociar de manera harmoniosa i productiva, sense restriccions irrelevantes derivades de limitacions legals o de la fragmentació normativa (ENABLE).



LiveSeeding aborda aquests temes amb un enfocament holístic, multiactor i participatiu, que implica agents de tota la cadena de valor en 17 Living Labs locals i 3 xarxes consolidades de millora ecològica (ECO-PB), conservació de llavors (ECLLD) i el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà (MUFPP). 15 països europeus cobreixen les diferents zones pedoclimàtiques i contextos socioeconòmics, inclosos països amb un nivell baix de desenvolupament en llavor ecològica i millora vegetal a l'Europa de l'Est i del Sud.

Les tasques principals dins del projecte LiveSeeding en el que s'enmarca el present assaig son les següents:

Tasca 2.3: Avançar en l'avaluació de cultius a les explotacions agràries

Els estudis d'experiències pilot existents d'avaluació descentralitzada i participativa de cultius amb múltiples actors en cereals, lleguminoses de gra i horta s'ampliaran i es reforçaran mitjançant un procés de tres etapes:

1. **Diagnosi:** prenent com a base el marc presentat a l'H2020-LIVESEED D2.3, cada estudi de cas es mapejarà segons les dimensions de: (coordinació de la xarxa, sostenibilitat econòmica, disseny experimental i gestió de les dades. Això permetrà identificar prioritats i objectius específics d'innovació.
2. **Implementació de mesures:** s'aplicaran les accions necessàries per assolir els objectius definits a la primera fase. Aquestes accions inclouen, entre d'altres, la definició de caràcters funcionals d'interès i la validació dels protocols de recollida de dades; l'aplicació o prova de noves eines TIC vinculades a la Tasca 2.4; el desenvolupament d'eines d'anàlisi de dades; l'ampliació del grup d'agents implicats, com ara elaboradors, consumidors, certificadores.. en coordinació amb la Tasca 2.2; així com la negociació de plans de negoci i models de finançament vinculats al WP5.

3. **Anàlisi específica i comparativa:** es farà una anàlisi dels processos i dels resultats de cada cas, incloent-hi una metaanàlisi dels resultats i el seguiment d'indicadors d'èxit, com ara l'increment de la participació i la millora del rendiment dels cultius, amb l'objectiu de generar recomanacions i definir plans de continuïtat.

Tasca 2.4: Plataforma interactiva europea.

Introducció dels resultats de les activitats a la plataforma SeedLinked.

Tasca 5.1. Anàlisi dels colls d'ampolla i les oportunitats

Participació en activitats i entrevistes per compartir el context local i els punts de vista sobre els obstacles que impedeixen el creixement i l'escalabilitat del sector de la millora genètica i la producció ecològica de llavors.

Tasca 5.4. Centre de formació per impulsar l'emprenedoria en el sector de les llavors ecològiques i la millora vegetal

Participació en reunions en línia per contribuir a definir els continguts, actuar com a formadors o ponents en cursos específics (quantitat per definir) i col·laborar en l'elaboració de materials.

Tasca 5.5. Desenvolupament de models i plans de negoci per a la cooperació horitzontal

Participació en reunions per aportar informació per a l'elaboració de solucions empresarials i/o de mercat

Tasca 6.2. Implicació de la ciutadania i de les ciutats per incrementar el consum de llavors ecològiques

Participació en reunions i entrevistes per aportar coneixement sobre com incorporar la producció ecològica de llavors a les polítiques alimentàries municipals.

En aquest informe justifiquem les activitats fetes al voltant de la Tasca 2.3 que són els assajos a camp.

2. Objectius de l'assaig:

a. Objectius generals

1. Avaluar el comportament de varietats locals de col en agricultura ecològica
Analitzar l'adaptació, producció i qualitat de diferents varietats locals en condicions reals de cultiu.

2. Comparar varietats locals i comercials per determinar-ne el potencial agronòmic
Establir diferències en rendiment, resistència i aptitud entre varietats locals i varietats comercials.

3. Contribuir a la millora i selecció de varietats adaptades al context local
Detectar necessitats de selecció i orientar futurs programes de millora vegetal segons les condicions i demandes del territori.

4. Fomentar la participació del sector agrari en els processos de selecció
Integrar el coneixement i l'experiència dels pagesos en l'avaluació i selecció de varietats.

5. Impulsar la recuperació i ús de varietats locals amb valor agronòmic i comercial
Afavorir la seva implantació en sistemes productius sostenibles i potenciar-ne les oportunitats de mercat.

b. Objectius específics

1. Identificar el material vegetal que cal estudiar en condicions d'agricultura ecològica.
2. Assaig de 4 cols de varietats locals (borratxona petita, borratxona, caputxina i cabdell) a 2 finques diferents i en diferents èpoques de l'any. Comparativa amb diferents varietats comercials (Green Lunar i Savoy king).
3. Identificar necessitats específiques de selecció i millora vegetal per a necessitats específiques.
4. Incorporar criteris de selecció participativa (amb la participació de pagesos i finques col·laboradores).
5. Promoció del cultiu de les varietats estudiades d'interès especial per la seva aptitud, oportunitats de mercat i facilitat de transició a sistemes productius.

3. Justificació i necessitat detectades

Un assaig de cols de varietats locals a Mallorca és important per diversos motius clau, tant agrícoles com ambientals i culturals:

1. Conservació de la biodiversitat

Les varietats locals de col formen part del patrimoni genètic de l'illa. Fer assajos permet conservar aquesta diversitat davant la pèrdua causada per l'ús massiu de varietats comercials uniformes.

2. Adaptació al medi local

Aquestes varietats s'han adaptat durant generacions a les condicions específiques de Mallorca (clima mediterrani, sòls, disponibilitat d'aigua). L'assaig ajuda a identificar quines responen millor a factors com la sequera, les plagues o les malalties. La curta durada dels hiverns i l'augment de la temperatura de la tardor i la primavera dificulta el cultiu de la col, per això és important fer una selecció i millora d'aquests cultius.

3. Millora de la sostenibilitat agrària

Les cols locals sovint requereixen menys inputs externs (fertilitzants, pesticides), fet que redueix costos i impacte ambiental. Els assajos permeten validar aquestes qualitats i fomentar pràctiques més sostenibles.

4. Valor econòmic i diferenciació

Promoure varietats locals pot generar productes amb valor afegit, vinculats al territori, que poden ser més atractius per al mercat local.

5. Recuperació del patrimoni cultural

Aquestes varietats formen part de la tradició agrícola i gastronòmica de Mallorca. L'assaig contribueix a mantenir viu aquest coneixement i a revalorar-lo.

6. Base per a futurs programes de millora

Els resultats dels assajos poden servir per seleccionar les millors varietats i utilitzar-les en programes de millora genètica adaptats a les necessitats actuals.

En conjunt, aquests assajos no només tenen un interès científic, sinó també estratègic per a la sobirania alimentària, la sostenibilitat i la identitat agrària de Mallorca.

4. Metodologia

a. Cronograma

Any	Accions a realitzar
1r	Prospecció de les diferents varietats de cols. Seguiment agronòmic del cultiu. Caracterització de les cols. Anàlisi sensorial de les diferents varietats de cols.
2n	Seguiment agronòmic del cultiu. Caracterització de les cols. Anàlisi sensorial de les diferents varietats de cols. Visites als camps experimentals amb tècnics i pagesos.
3r	Seguiment agronòmic del cultiu. Caracterització de les cols. Multiplicació de les varietats seleccionades. Promoció i difusió del treball realitzat.

b. Pagesos i finques

Les finques on s'han realitzat els assaigs són finques de cultiu ecològic i són les següents:

Son Vell, Son Macià, Manacor.

Aquesta explotació agrícola s'ubica als polígons 23 i 24 del municipi de Manacor. El pagès és en Toni Sureda, com a pagès professional i també és multiplicador de llavor per l'Associació de Varietats Locals.

Es una explotació agrària de secà amb maneig ecològic. Presenta condicions típiques del clima mediterrani, amb recursos hídrics limitats. Participa en la conservació de varietats locals i és adequada per a assajos agraris en condicions reals de cultiu.

- Horta de temporada, especialment amb varietats locals (com cols, tomàtiques, pebres, etc.)
- Cereals o lleguminoses de secà de varietats locals en rotació.
- Arbres fruiters mediterranis (ametllers, garrovers i figueres). Alguns altres arbres de fruita dolça per a autoconsum.
- Vinya per a la vinificació, té producció de vi, amb el nom de Son Vell i Corrent.

Can Nicolau, Sant Joan.

Es tracta d'una finca ubicada al terme municipal de Sant Joan, polígon 4 parcel·la 871. Un dels germans de l'explotació, és en Francesc Nicolau, qui té diferents finques per a la producció de llavor per abastir el seu viver, així com també és pagès multiplicador de llavor de l'Associació de Varietats Locals. És una empresa agrària especialitzada en la producció de planter hortícola i plantes ornamentals. Subministra plantes tant a professionals com a particulars, amb una oferta adaptada a les condicions locals. També destaca per la seva implicació en la producció de varietats locals i en el suport a l'agricultura de proximitat.

c. Recol·lecció de dades:

i. Materials (origen llavor/banc)

L'origen de les varietats de col borratxona petita, borratxona i cabdell és a través de pagesos, i el de la col caputxina és a través d'una empresa viverista.

Nom	Origen
Col borratxona petita	Muro
Col borratxona	Muro
Col caputxina	Porreres
Col de cabdell	Muro

També s'han utilitzat 2 varietats comercials, entre les quals estan les varietats green lunar i savoy king. Es va comprar la llavor a les cases comercials de llavors que la comercialitzen.

ii. Programes informàtics usats

Els programes informàtics utilitzats són els recomanats per part de l'organització:

- **Field book:** programa de recollecció de dades. Mitjançant una tableta i l'aplicació instal·lada, es varen poder agafar dades a camp sense necessitat de llibreta i bolígraf. Introduint les variables que es volien agafar, es va poder posar

el nombre de plantes, i es varen agafar les dades una a una per cada planta. A part de variables quantitatives i qualitatives, permet afegir fotos per planta, i fins i tot àudio. Molt versàtil i intuïtiva.

- **Seedlinked:** per a nosaltres ha tengut una part més útil i una no tan útil. Ens ha servit pels tastos. No permet introduir variables noves, però en té bastantes que es poden utilitzar. Permet treure un codi QR amb el qual els participants dels tastos poden realitzar la valoració amb codis per varietats, el que permet que la persona no sap quina varietat està provant.

iii. Fitxes presa dades

La presa de dades es fa exportant les dades preses de l'app Field book, i passant aquestes dades a un excel propi per treure mitjanes, desviacions i altres anàlisis.

A l'annex a es pot veure el model que s'utilitza per a la presa de dades.

iv. Activitats (Tastos, cursos...)

a) Informes de caracterització de varietats

- Data: 23/12/23
- Assistents: 1
- Descripció: Caracterització de quatre varietats locals de cols i dues varietats híbrides de cols, realitzada amb l'aplicació informàtica field book.
- Resultats: Estudiar les característiques morfològiques de cada varietat per registrar-les.



b) Curs de cuina de varietats locals de col.

- Data: 16/02/2026 – 17/02/2026
- Assistents: 12
- Descripció: Preparació i degustació de diferents aperitius i plats amb una varietat local de col, dirigida per un reconegut xef de Mallorca
- Resultats: La gent va poder aprendre i tastar diferents preparacions fetes amb col: un batut de col "detox", un còctel, una amanida de col amb herbes aromàtiques, una col amb patates i bacallà i un entrepà de col.



c) Degustació de varietats locals de col.

- Data: 3/3/25
- Assistents: 9
- Descripció: Degustació de col amb Seedlinked i explicació de les diferents varietats de col i la seva història.
- Resultats: Activitat de tast que va permetre a la gent experimentar les diferències en les qualitats gustatives entre les varietats locals de col i entre aquestes i els híbrids.



d) Curs de formació i tast de varietats locals de col.

- Data: 10/1/25
- Assistents: 12
- Descripció: Curs de formació amb tast de col amb Seedlinked i explicació de les diferents varietats de col i la seva història. Es van fer dues visites a dues parcel·les diferents.
- Resultats: Que la gent pogués aprendre sobre els tipus de varietats locals de col que existeixen i les seves diferències amb dues varietats híbrides de col. A més, la degustació va permetre a la gent experimentar les diferències en les qualitats gustatives entre les varietats locals de col i entre aquestes i les híbrides.



5. Resultats

a. Metodologia de l'assaig

1. Prospecció de les diferents accessions de cols de varietats locals a Mallorca.

Es va dur a terme una cerca d'informació als diferents bancs de germoplasma, i a través dels socis de l'entitat per conèixer quantes accessions possibles hi havia de les cols borratxona petita, borratxona, caputxina i cabdell a Mallorca.

2. Sembra de les accessions

L'assaig s'ha realitzat en dues finques ubicades al Pla i Llevant de Mallorca, a cada finca es realitzaren dues repeticions, i a cadascuna de les repeticions es plantaren 20 unitats de cadascuna de les varietats de col, de les quals se'n va fer el seguiment i la caracterització participativa. El treball anteriorment esmentat es va repetir dues vegades a l'any, una per poder caracteritzar les cols al seu cultiu d'hivern i l'altra per fer-ho com a cultiu de primavera.

3. Recollida de dades i selecció

Durant el cicle de cultiu es varen anar recollint diferents dades sobre la base dels descriptors de la memòria tècnica per a la col, que es troba a la web del Catàleg de Varietats Locals d'Interès Agrari de les Illes Balears: <https://www.irfap.org/cvl00004-memories-tecniques/>

La memòria tècnica de la col té els apartats següents:

1. Breu descripció de la varietat.
2. Origen o tradició de la varietat local.
3. Usos i coneixements tradicionals.
4. Conservació.
5. Característiques morfològiques de la varietat.
6. Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat.
7. Documentació visual.
8. Comparativa amb altres varietats semblants.
9. Acreditació de l'antiguitat del cultiu.

10. Acreditació bibliogràfica.
11. Característiques agronòmiques.
12. Calendari de sembra o plantació al lloc d'origen.
13. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització.
14. Informació sobre la caracterització.
15. Disseny experimental.
16. Característiques organolèptiques

Es va realitzar una caracterització participativa en què la persona encarregada de la recollida i anàlisi de dades ha estat l'enginyer tècnic agrícola Sebastià Grimalt Mascaró.

b. Caracteritzacions (mitjanes)

Les dades que s'agafen corresponen a les de la imatge, s'agafen dades de 10 plantes i es fan modes o mitjanes, depenent de si els caràcters son qualitatius o quantitatius. Es poden trobar les fulles de recollides de dades a l' "annex B"

			Moda/mitjana
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica	#N/D
	2*	Coloració cotiledons	#N/D
	3*	Mida (època de collita)	7
	4*	Longitud del peu (època de collita)	11,35
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	1
	6*	Fulles externes de la planta: mida	#N/D
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	3
	8*	Fulles externes de la planta: forma	3
	9	Pruïna	1
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	4
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	1
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	1
	13	Fulla externa: corbat del marge	9
COL O CABDELL	14*	Forma de la secció longitudinal	5
	15*	Forma de la base en secció longitudinal	1
	16	Longitud (cm)	49,95
	17*	Diàmetre (cm)	26,15
	18*	Posició del diàmetre màxim	1
	19*	Cobertura	3
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura	9
	21*	Color de la fulla de cobertura	2
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	3
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1
	24*	Color intern del cabdell	2

	25*	Densitat del cabdell	3
	26*	Estructura interna del cabdell	5
	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	7
	28*	Color de la flor	#N/D
LLAVOR	29	Pes de mil llavors (g)	#DIV/0!
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	53,85
	31	Amplada fulles externes (cm)	47,9

c. Incidències

La sembra del primer any va anar perfecte, llevat del principi de cultiu, quan hi va haver bastanta incidència d'erugues del gènere Spodoptera, i puceta de la col.

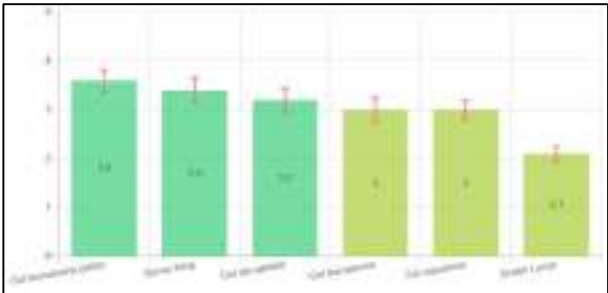
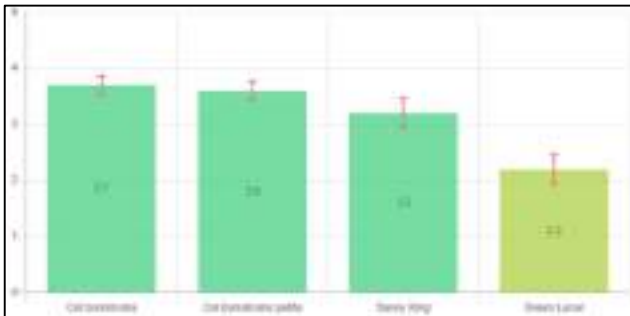
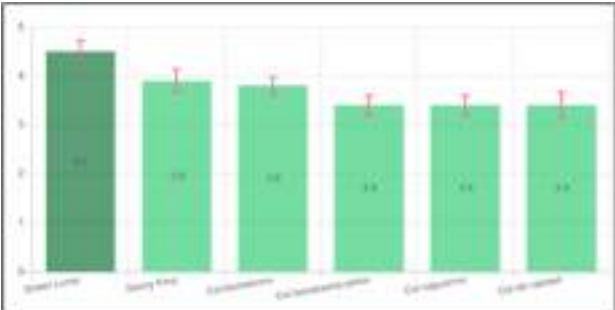
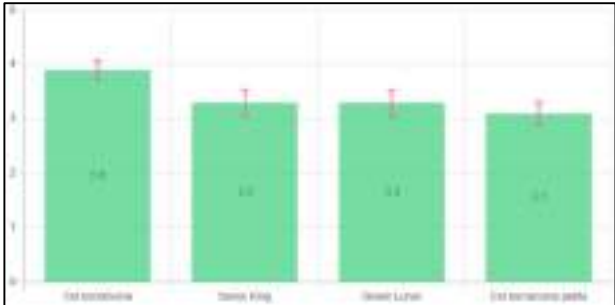
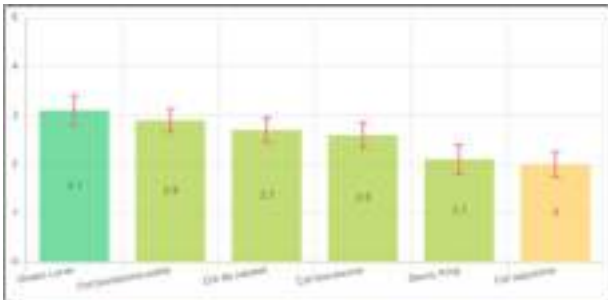
Durant la primavera entre el primer i segon any es va fer una altra sembra per comprovar la viabilitat del cultiu en un cicle que no és el normal per aquest cultiu. Com era d'esperar, les cols híbrides varen acopar sense problema. Sorprenentment, però, de les quatre varietats locals, totes llevat de la col de cabdell varen aconseguir acopar sense problema.

Cols Son Vell		Acopat
	Col borratxona	17/7/2024
	Col borratxona petita	17/7/2024
	Col caputxina	17/7/2024
	Col de Cabdell	
	Col Savoy King	17/7/2024
	Col Green Lunar	17/7/2024
Cols Horteta		Acopat
	Col borratxona	5/8/2024
	Col borratxona petita	5/8/2024
	Col caputxina	31/7/2024
	Col de Cabdell	
	Col Savoy King	5/8/2024
	Col Green Lunar	5/8/2024

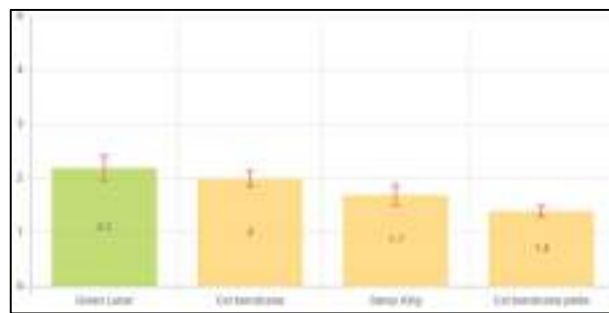
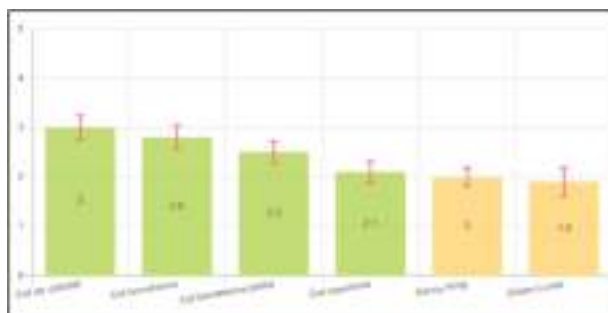
El tercer any, a Horteta, els conills varen arrasar el cultiu quan encara era molt petit, i a Son Vell, les cols varen espigar sense acopar

d. Tastos

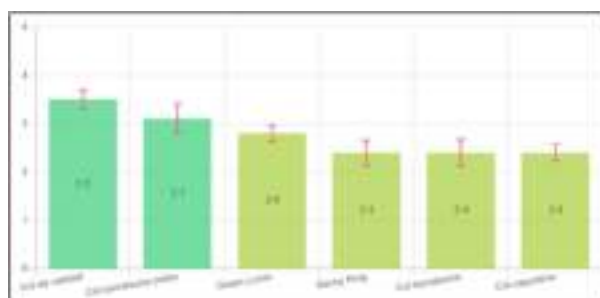
Durant aquest temps s'han fet dos tastos, un durant un curs de formació sobre cols, i l'altre a la nostra oficina. Els resultats varen ser els següents:

Tast curs formació	Tast oficina																								
- Qualificació general																									
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Col</th> <th>Qualificació general</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>3.8</td> </tr> </tbody> </table>	Col	Qualificació general	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	3.8	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Col</th> <th>Qualificació general</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>3.8</td> </tr> </tbody> </table>	Col	Qualificació general	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	3.8
Col	Qualificació general																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	3.8																								
Col	Qualificació general																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	3.8																								
- Aparença																									
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Col</th> <th>Aparença</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> </tbody> </table>	Col	Aparença	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Col</th> <th>Aparença</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> </tbody> </table>	Col	Aparença	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2
Col	Aparença																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col	Aparença																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
- Aroma																									
 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Col</th> <th>Aroma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> </tbody> </table>	Col	Aroma	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Col</th> <th>Aroma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> <tr> <td>Col de Sant Lluís</td> <td>4.2</td> </tr> </tbody> </table>	Col	Aroma	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2	Col de Sant Lluís	4.2
Col	Aroma																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col	Aroma																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								
Col de Sant Lluís	4.2																								

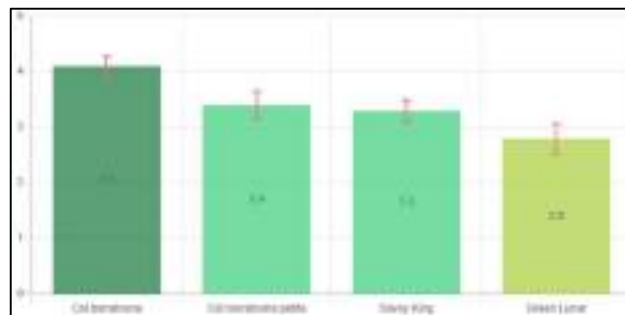
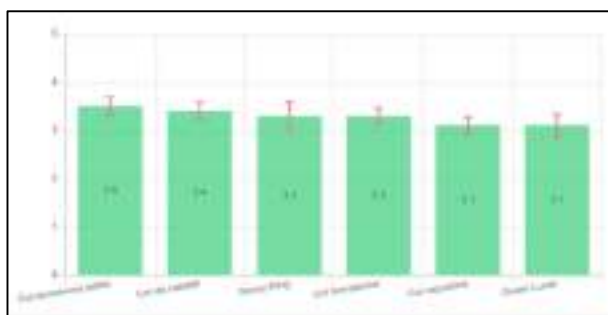
- Amargor



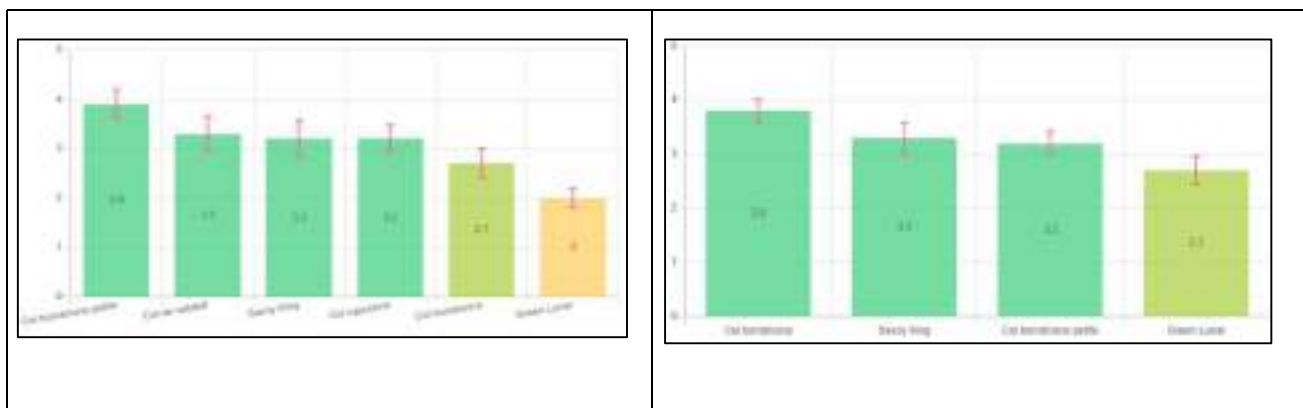
- Intensitat



- Textura



- Compra de la varietat



6. Conclusions

a. MHE (enviament i seguiment)

El passat 07/10/2025 es varen enviar a l'Oficina Espanyola de Varietats Vegetals 33 varietats locals com a proposta de material heterogeni ecològic, amb el format de fitxa publicat públicament, com el de l' "annex c".

Després dels tres mesos de termini que tenien per respondre vàrem fer una consulta per veure si ja podíem vendre la llavor com a ecològica, i el 26/02/2026 ens varen enviar la desestimació de les varietats, justificant que estan al banc de llavors de l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera de les Illes Balears, i que per això, es tractaria de varietats de conservació o varietats hortícoles sense valor comercial intrínsec.

b. Afegit al CVLIAIB + Registre OEVV

Totes les varietats estan incloses al Catàleg de Varietats Locals d'Interès Agrari de les Illes Balears (CVLIAIB). Es poden consultar les entrades a l' "annex d".

Una vegada les varietats s'inclouen en aquest catàleg, s'envien a registre a l'Oficina Espanyola de Varietats Vegetals (OEVV), i la col borraixona es l'única que està inclosa a aquesta oficina (annex e). Les altres tres varietats, col borraixona petita, col de cabdell i col caputxina estan pendent d'enviar-les a registre per part de la Conselleria d'Agricultura de les Illes Balears. S'enviaran al següent període establert, segurament abril 2027.

c. Fitxes de divulgació i disseny de sobres per repartir

S'han editat 3 fitxes de divulgació per a repartir (annex f). Aquestes s'han imprès en format petit, per facilitar la consulta.

D'altra banda, s'han personalitzat i fet 200 sobres de llavors de col borraixona, que s'han repartit a la diada d'agricultura ecològica de Porreres, a Mallorca.



7. Propostes de continuïtat: recomanacions i properes passes.

El fet que les cols siguin un cultiu de pol·linització entomòfila, que es poden hibridar fins a 1'5km, fa molt difícil la seva selecció i homogeneïtzació.

Per això, les properes passes son les de fer una pol·linització aïllada, amb abelles, però amb malla per damunt, o dins alguna espècie d'hivernacle, o pol·linització manual tapant les plantes amb flor.

Un exemple és el cas del LEADER d'Eivissa, que va aconseguir en pocs anys aconseguir una selecció de la seva col pagesa fent aquest aïllament amb malla.



L'altra forma és fer-ho a una zona aïllada d'altres cultius de la mateixa espècie, però això a Mallorca, donades les seves dimensions, és més complicat.

8. Bibliografia

- AGROXERXA. *Col de capdell (Brassica oleracea var. viridis)*. [En línia]. Disponible a: [AGROXERXA – Col de capdell](#) [Consulta: 24/06/2024].
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2016.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2017.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2019.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2020.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2021.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2022.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2023.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg AVL*. Mallorca: 2024.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. *Catàleg de llavors 2020: varietats d'hivern*. Mallorca: 2020.
- ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS. «Projecte de selecció, millora i promoció de la col borratxona com a producte singular de l'agricultura i gastronomia de Mallorca», 2024. [En línia]. Disponible a: [AVL – Projecte de selecció, millora i promoció de la col borratxona](#)
- AUGSBURG, 1960, p. 26.
- BARCELÓ, Joan. «Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant». *dBalears*, 2011. [En línia]. Disponible a: [dBalears – Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant](#) [Consulta: 01/04/2020].
- BARRIOS, 2012, p. 124.
- BOJOS PER LA CUINA. «Espinagada». *Gastronòmicament*, 2019. [En línia]. Disponible a: [Gastronòmicament – Espinagada](#) [Consulta: 01/04/2020].
- CONECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). «Variedades tradicionales: Col borratxó gros (Mallorca)», 2020. [En línia]. Disponible a: [CONECT-E – Col borratxó gros \(Mallorca\)](#) [Consulta: 31/03/2020].
- CONECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). «Variedades tradicionales: Col borratxó petit (Mallorca)», 2020. [En línia]. Disponible a: [CONECT-E – Col borratxó petit \(Mallorca\)](#) [Consulta: 20/05/2020].
- CONECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). «Variedades tradicionales: Col de cabdell (Mallorca)», 2020. [En línia]. Disponible a: [CONECT-E – Col de cabdell \(Mallorca\)](#) [Consulta: 20/06/2024].
- CUART, Mateu. «Semillas para recuperar el sabor de antaño». *Diario de Mallorca: Ecología*. Editora Balear, S.A., 2008. [En línia]. Disponible a: [Diario de Mallorca – Semillas para recuperar el sabor de antaño](#) [Consulta: 01/04/2020].
- CUINA. «Col de cabdell». [En línia]. Disponible a: [CUINA – Col de cabdell](#) [Consulta: 24/06/2024].

- DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals*. Edició electrònica. Palma: Editorial Moll, 1930–1962. ISBN 8427300255. [En línia]. Disponible a: [Diccionari català-valencià-balear \(DCVB\)](#) [Consulta: 22/05/2024].
- EL NACIONAL. «Com fermentar aliments a casa per millorar la salut intestinal». Barcelona, 22/08/2019. [En línia]. Disponible a: [El Nacional – Com fermentar aliments a casa](#) [Consulta: 24/06/2024].
- ESTEVE, Joaquin; BELVITGES, Joseph; JUGLÀ, Antonio. *Diccionario catalán-castellano-latino*. Barcelona: Oficina de Tecla Pla Viuda, 1803. 2 volums (vol. I), p. 154.
- FÀBREGA, Jaume. «Unes sopes que es mengen amb forquilla». *Blocs de VilaWeb: Bona vida*, 2018. [En línia]. Disponible a: [VilaWeb – Unes sopes que es mengen amb forquilla](#) [Consulta: 01/04/2020].
- FIELD BOOK. *Field Book (versió consultada)* [Aplicació mòbil]. Google Play Store / App Store, s. f.
- FONT POQUET, 2008, p. 72 i 112.
- IRFAP. *IRFAP*. [En línia]. Disponible a: [IRFAP](#)
- MANRESA, Andreu. «Llom amb col, parella de conveniència». *El País: L'ull de peix*. Ediciones El País S.L., 2016. [En línia]. Disponible a: [El País – Llom amb col, parella de conveniència](#) [Consulta: 01/04/2020].
- MASSOT I MUNTANER, Josep et al. *Estudis de llengua i literatura catalanes. Miscel·lània Albert Hauf*. 1a ed. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2011. Col·lecció 62, vol. 1, p. 124. ISBN 978-84-9883-389-8; 978-84-9883-390-4.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). *Registro de Variedades Comerciales*. [En línia]. Disponible a: [MAPA – Registro de Variedades Comerciales](#)
- MORALES, Ramón; MACÍA, Manuel Juan; DORDA, Elena; GARCÍA VILLARACO, Antonio. *Archivos de Flora ibérica*. Madrid: Real Jardín Botánico CSIC, 1996. Núm. 7 (*Nombres vulgares, II*), p. 26. ISBN 1131-5199.
- RAMIS RAMIS, 1814, p. 43.
- SEEDLINKED. *SeedLinked* [Plataforma web]. [En línia]. Disponible a: [SeedLinked](#)
- SERRA I FORNELL, Valentí. «La col». *Els remeis de l'Ermità. Fes Ta Festa*, 2019. [En línia]. Disponible a: [Fes Ta Festa – La col](#) [Consulta: 01/04/2020].
- SERRA SANSÓ, Miquel. *L'horticultura ecològica a Mallorca*. Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca, 2007. *Quaderns d'Agricultura*, 16, p. 75. ISBN 978-84-690-6761-1.
- TRIAS MERCANT, 1994, p. 78.

- VÁZQUEZ, Maria. «Cigrons amb bacallà i col, un plat complet». *Recetas de cocina*, 2024. [En línia]. Disponible a: [Recetas de cocina – Cigrons amb bacallà i col](#) [Consulta: 24/06/2024].
- VIQUIPÈDIA. «Col». *Viquipèdia, l'enciclopèdia lliure*. [En línia]. Disponible a: [Viquipèdia – Col](#)

9. Annexes

a. Fitxes presa dades

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Mòdul/tema
PLANTES	Plantilles de presentació																					407 V 011
	Documentació introductòria de la daga																					407 V 011
	Documentació de desenvolupament de les dagues																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
OBJECS	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011
ANEXOS	Documentació de la daga																					407 V 011
	Documentació de la daga																					407 V 011

b. Taules excel resultats

			Núm. mostra												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Moda/mi	Resultat	Desviació
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica	9	1	1	9	1	1	1	1	1	1	1	Absent	
	2*	Coloració cotiledons	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Verd clar	
	3*	Mida (època de collita)	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	Mitjana	
	4*	Longitud del peu (època de collita)	3	3	5	3	3	3	3	3	3	3	3	Curt	
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	Semi erecte	
	6*	Fulles externes de la planta: mida	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Mitjana	
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	3	5	3	3	3	5	5	5	5	5	5	Fort	
	8*	Fulles externes de la planta: forma	3	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	El·líptica transversal ampla	
	9	Pruïna	3	5	5	3	3	3	3	3	1	3	3	Feble	
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	2	3	2	3	3	2	4	2	3	2	2	Verd	
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	1	1	1	2	1	2	2	3	3	1	1	Còncau	
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	7	5	5	7	7	7	5	7	7	7	7	Forta	
	13	Fulla externa: corbat del marge	9	1	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	14*	Forma de la secció longitudinal	5	6	7	6	5	7	6	6	6	6	6	Ovalada ampla	
COL O CABDELL	15*	Forma de la base en secció longitudinal	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Arrodonida	
	16	Longitud (cm)	20	30	23	28	26	27	30	26	29	30	26,9	26,9 ± 3,31	3,31
	17*	Diàmetre (cm)	14,5	16	15	14,5	14	18	15	14	18	17	15,6	15,6 ± 1,56	1,56
	18*	Posició del diàmetre màxim	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	En el mig	
	19*	Cobertura	2	3	3	2	2	3	2	2	2	3	2	Parcialment cobert	
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura											#N/D		
	21*	Color de la fulla de cobertura	2	1	2	2	3	3	2	1	2	2	2	Verd	
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	3	3	5	5	3	3	5	5	3	3	3	Clara	
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent o molt feble	
	24*	Color intern del cabdell	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Groguenc	
	25*	Densitat del cabdell	1	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3	Laxa	
	26*	Estructura interna del cabdell	5	5	5	7	5	7	7	7	7	7	7	Rugosa	
	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	5	3	7	5	7	7	7	5	5	7	7	Llarga	
	28*	Color de la flor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Blanc	
LLAVOR	29	Pes de mil llavors (g)	3,38										3,38		#DIV/0!
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	27	34	35	27	31	30	27	31			30,25	30,25 ± 3,15	3,15
	31	Amplada fulles externes (cm)	31	37	33	26	30	33	34	30			31,75	31,75 ± 3,28	3,28
											6,25	3,38	4,82	4,82 ± 2,03	2,03

			Núm. mostra												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Moda/mi	Resultat	Desviació
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica													
	2*	Coloració cotiledons													
	3*	Mida (època de collita)	3	3	3	3	3	5	5	5	5	3	3	Petita	
	4*	Longitud del peu (època de collita)	3	3	3	5	5	5	5	5	5	3	5	Mitjà	
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Semi erecte	
	6*	Fulles externes de la planta: mida	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Mitjana	
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	1	1	1	1	1	3	3	3	3	1	1	Absent o molt feble	
	8*	Fulles externes de la planta: forma	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	Rodona	
	9	Pruïna	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Feble	
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	Verd grisós	
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Convex	
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	5	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	Feble	
COL O CABDELL	13	Fulla externa: corbat del marge	9	1	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	14*	Forma de la secció longitudinal	3	3	3	3	3	5	3	5	3	3	3	Circular	
	15*	Forma de la base en secció longitudinal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Arrodonida	
	16	Longitud (cm)	24	32	35	37	44	42	42	44	40	35	37,5	37,5 ± 6,29	6,29
	17*	Diàmetre (cm)	12	13	13	18	16	17	15	17	14	16	15,1	15,1 ± 2,02	2,02
	18*	Posició del diàmetre màxim	2	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	En el mig	
	19*	Cobertura	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	Parcialment cobert	
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	21*	Color de la fulla de cobertura	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Verd	
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	3	5	5	5	3	3	5	5	3	5	5	Mitjana	
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent o molt feble	
	24*	Color intern del cabdell	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Groguenc	
	25*	Densitat del cabdell	3	3	3	5	3	3	3	5	3	5	3	Laxa	
	26*	Estructura interna del cabdell	5	5	5	7	5	7	5	5	5	7	5	Mitja	
	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	5	5	5	7	5	7	5	5	5	5	5	Mitja	
	28*	Color de la flor													
LLAVOR	29	Pes de mil llavors (g)													
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	37	30	40	46	42	43	43	48	41	41	41,1	41,1 ± 4,95	4,95
	31	Amplada fulles externes (cm)	37	32	39	41	31	41	39	41	39	41	38,1	38,1 ± 3,73	3,73

			Núm. mostra												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Moda/mi	Resultat	Desviació
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica													
	2*	Coloració cotiledons													
	3*	Mida (època de collita)	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	Gran	
	4*	Longitud del peu (època de collita)	9	10	12	16	15	14	8	12	14	12	10,75	9	
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Erecte	
	6*	Fulles externes de la planta: mida													
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	8*	Fulles externes de la planta: forma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Rodona	
	9	Pruïna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent	
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	Verd Blavós	
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Còncav	
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	5	5	5	3	3	3	3	1	1	3	3	Feble	
COL O CABDELL	13	Fulla externa: corbat del marge	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	14*	Forma de la secció longitudinal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		
	15*	Forma de la base en secció longitudinal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Arrodonida	
	16	Longitud (cm)	34	30	28	50	52	46	42	44	32	54	39,9	39,9	7,56
	17*	Diàmetre (cm)	25	36	20	25	19	24	22	28	25	26	25,65	26,3	3,02
	18*	Posició del diàmetre màxim	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	19*	Cobertura	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	Cobert	
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	21*	Color de la fulla de cobertura	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	Verd	
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	5	5	5	5	3	3	3	3	3	3	5	Mitjana	
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent	
	24*	Color intern del cabdell	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Groguenc	
	25*	Densitat del cabdell	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	1	Molt Laxa	
	26*	Estructura interna del cabdell	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	7		
	28*	Color de la flor												Blanc	
LLAVOR	29	Pes de mil llavors (g)												3	
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	35	42	42	50	40	40	42	44	43	45	42,85	12-febr	2,99
	31	Amplada fulles externes (cm)	34	41	43	43	38	40	46	45	45	42	42,3	11/2/1900	4,25

			Núm. mostra												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Moda/mi	Resultat	Desviació
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica													
	2*	Coloració cotiledons													
	3*	Mida (època de collita)	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	Gran	
	4*	Longitud del peu (època de collita)	10	12	15	14	12	10	12	15	14	12	11,35	11,35	
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Erecte	
	6*	Fulles externes de la planta: mida													
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
	8*	Fulles externes de la planta: forma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Rodona	
	9	Pruïna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent	
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Verd Blavós	
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Còncav	
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
	13	Fulla externa: corbat del marge	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	14*	Forma de la secció longitudinal	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	Obovada Ampla	
COL O CABDELL	15*	Forma de la base en secció longitudinal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Arrodonida	
	16	Longitud (cm)	55	51	43	49	50	55	51	43	49	50	49,95	50,3	3,05
	17*	Diàmetre (cm)	26	25	25	28	26	26	25	25	28	26	26,15	26,3	0,99
	18*	Posició del diàmetre màxim	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Cap A La Part Superior	
	19*	Cobertura	2	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	Cobert	
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	21*	Color de la fulla de cobertura	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Verd	
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3		
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent O Molt Feble	
	24*	Color intern del cabdell	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Groguenc	
	25*	Densitat del cabdell	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Laxa	
	26*	Estructura interna del cabdell	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Mitja	
	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	3	7	3	7	7	3	7	3	7	7	7	Llarga	
	28*	Color de la flor												Blanc	
LLAVOR	29	Pes de mil llavors (g)												4,09	
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	52	51	68	61	55	52	51	68	61	55	53,85		1,34
	31	Amplada fulles externes (cm)	50	44	58	47	49	50	44	58	47	49	47,9		0,92

			Núm. mostra										Moda/mi	Resultat	Desviació
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9		
	2*	Coloració cotiledons													
	3*	Mida (època de collita)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Mitjana	
	4*	Longitud del peu (època de collita)	4	6	7	7	6	4	5	6	6	5	6	6	
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Semierecte	
	6*	Fulles externes de la planta: mida													
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Fort	
	8*	Fulles externes de la planta: forma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Rodona	
	9	Pruïna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent O Molt Feble	
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Verd Blavós	
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
	13	Fulla externa: corbat del marge	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	14*	Forma de la secció longitudinal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	El·líptica Transversal	
COL O CABDELL	15*	Forma de la base en secció longitudinal	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Plana	
	16	Longitud (cm)	19	16	20	24	20	19	23	18	20	20	23,05	23,05	3,82
	17*	Diàmetre (cm)	19	25	21	27	21	22	20	23	22	20	21,2	21,2	2,02
	18*	Posició del diàmetre màxim	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	En El Mig	
	19*	Cobertura	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	21*	Color de la fulla de cobertura	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent O Molt Feble	
	24*	Color intern del cabdell	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Groguenc	
	25*	Densitat del cabdell	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	Densa	
	26*	Estructura interna del cabdell	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	7	Rugosa	
	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	7	5	7	5	5	7	7	5	5	5	5	Mitja	
	28*	Color de la flor													
LLAVOR	29	Pes de mil llavors (g)													
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	36	37	36	44	40	35	37	37	40	42	35,75		3,84
	31	Amplada fulles externes (cm)	35	37	35	42	37	40	41	38	40	38	35,4		3,93

			Núm. mostra										Moda/mi	Resultat	Desviació
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
PLANTA	1*	Plàntula: coloració antociànica	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	2*	Coloració cotiledons													
	3*	Mida (època de collita)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
	4*	Longitud del peu (època de collita)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5,7	5,7	
FULLA	5*	Fulles externes de la planta: port	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Erecte	
	6*	Fulles externes de la planta: mida													
	7*	Fulles externes de la planta: intensitat de l'abonyegat	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent O Molt Feble	
	8*	Fulles externes de la planta: forma	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
	9	Pruïna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent O Molt Feble	
	10*	Color (amb pruïna si n'hi ha)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Verd Blavós	
	11	Perfil de la superfície del limbe o feix del limbe	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Còncav	
	12	Fulla externa: ondulació de la vora	1	1	3	1	1	1	3	1	1	1	5	Mitjana	
COL O CABDELL	13	Fulla externa: corbat del marge	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	14*	Forma de la secció longitudinal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	El·líptica Transversal	
	15*	Forma de la base en secció longitudinal	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Plana	
	16	Longitud (cm)	19	17	17	18	20	17	16	17	19	18	22,15	22,15	4,75
	17*	Diàmetre (cm)	20	20	20	21	20	20	19	20	21	20	20,1	20,1	0,91
	18*	Posició del diàmetre màxim	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	En El Mig	
	19*	Cobertura	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	Parcialment Cobert	
	20*	Concavitat de la fulla de cobertura	1	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	Present	
	21*	Color de la fulla de cobertura	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Verd	
	22*	Intensitat del color de la fulla de cobertura	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Clara	
	23*	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Absent O Molt Feble	
	24*	Color intern del cabdell	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Groguenc	
	25*	Densitat del cabdell	5	7	5	5	5	5	5	7	5	5	7	Densa	
	26*	Estructura interna del cabdell	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Fina	
LLAVOR	27*	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	Mitja	
	28*	Color de la flor												Blanc	
ALTRES	29	Pes de mil llavors (g)													
ALTRES	30	Longitud fulles externes (cm)	37	32	38	35	33	35	37	37	35	34	33,45		3,00
	31	Amplada fulles externes (cm)	29	30	32	30	29	30	30	31	30	29	29,9		3,51

c. Fitxes MHE

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE MEDIO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA (MPA) Y OFICINA ESPAÑOLA DE VARIEDADES VEGETALES (DEVV)

SOLICITUD DE NOTIFICACIÓN DE MATERIAL HETEROGÉNEO ECOLÓGICO PARA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
DATOS DE CONTACTO DEL SOLICITANTE Nombre del solicitante(s): <u>Asociació de Varietats Locals</u> Dirección: Carrer de la Santa Creu, 31. 07260 - <u>Banyoles</u> Teléfono: 623250278 Correo electrónico: info@varietatslocals.org Nombre del representante (si lo hubiere): Andreu Adrover Serra Teléfono: 628043579 Correo electrónico: info@varietatslocals.org Nombre del cedente (si es diferente del solicitante): Dirección: Teléfono: Correo electrónico:
ESPECIE DEL MATERIAL HETEROGÉNEO ECOLÓGICO: <u>SOLANUM MAMMOSUM</u> DENOMINACIÓN DEL MATERIAL HETEROGÉNEO: <u>Alberginya blanca</u> MÉTODO DE OBTENCIÓN: Descripción detallada: Variedad obtenida por polinización abierta que ha propiciado que las plantas interactúen con el resto de organismos presentes en el sistema. El resultado de estos sistemas de mejora ha desembocado en una variedad reproductora sexual o asexualmente.

MATERIAL PARENTAL UTILIZADO PARA LA OBTENCIÓN DEL MATERIAL HETEROGÉNEO
Esta variedad se ha obtenido a partir del uso de técnicas de selección realizadas por los mismos agricultores, y a partir de la adaptación de las condiciones climáticas y culturales de la zona a lo largo de los años.
CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y FENOTÍPICAS DEL MATERIAL HETEROGÉNEO 1- Características Fenológicas principales: La berengena blanca es una berengena de tamaño medio, y de forma redondeada, de color blanco por fuera y por dentro. La siembra es desde enero a abril, para florecer entre abril y mayo, y la recolección de julio a octubre. El riego de plantación es de unos 40-60 cm entre plantas, y 1 metro entre filas.
2- Descripción de las propiedades esenciales (rendimiento, calidad, resistencias, etc.): Su gusto es muy suave y dulce, de muy buena calidad y rendimiento medio-alto.
3- País de producción: España
Yo, Andreu Adrover Serra, Declaro que a mi total saber y entender que los datos de esta notificación son completos y correctos.
Fecha: 22/04/2025 Firma:

ANEXO: INFORMACIÓN SOBRE EL MATERIAL DE REPRODUCCIÓN DE MATERIAL HETEROGÉNEO ECOLÓGICO
Solicitante: Asociació de Varietats Locals Denominación del material heterogéneo: Alberginya blanca
En caso de semillas: - Capacidad de germinación: 93,3 % - Pureza específica: 100 % - Peso de mil granos: 6,5 gr - Año de cosecha: 2021
Se notificará al solicitante el lugar y las cantidades que deben enviar de la muestra representativa del material heterogéneo ecológico, en un plazo de máximo de tres meses a partir de la recepción de la solicitud. La cantidad a enviar será la mínima que le permita para el ensayo de distribución homogénea y estabilidad para el registro de variedades, comensal para la especie de que se trate, y que se encuentre publicada en el documento RVC-España, fechas, cantidades, condiciones y centros de ensayo publicado en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

d.Fitxes CVLIAIB

BORRATXONA

COL – *BRASSICA OLERACEA L. VAR. CAPITATA L.*



Inscripcions

Inscripció al registre: 24-05-2023

Inscripció al catàleg: 03-07-2020

Sinonímies

Borratxó mallorquí, Col borratxona grossa mallorquina, Col borratxona grossa, Col borratxó gros, Col borratxó, Borratxó

Conservació

Tipus	Illa	Municipi	Ubicació	Tipus d'ubicació
Ex situ	Mallorca	Porreres	Associació de Varietats Locals. C/ d'en veiet, 17	Banc de llavors
Ex situ	Mallorca	Palma	BGIB IRFAP. C/ Eusebi Estada, 145	Banc de llavors
Ex situ	Mallorca	Sóller	Jardí Botànic de Sóller. Ctra. Palma-Port de Sóller, km 30,5	Banc de llavors
In situ	Mallorca	Petra	Hort comercial sa Teulera. Ctra. Manacor-Petra, km 4	Finca agrícola

Tipus	Illa	Municipi	Ubicació	Tipus d'ubicació
In situ	Mallorca	Palma	Hort comercial. Sa Casa Pagesa. Antoni Feliu	Banc de llavors
In situ	Mallorca	Sant Joan	Viver comercial. Planters Nicolau. Ctra. Sant Joan-Vilafranca, km.3	Finca agrícola
In situ	Mallorca	Porreres	Viver comercial. Ca Na Justa. Camí de sa Pedrera.	Finca agrícola
In situ	Mallorca	Son Servera	Viver comercial. Planters Can Roseta. Disseminat de Pula.	Finca agrícola
In situ	Mallorca	Muro	Hort Comercial, Can Parril/Son Claret. Carretera Muro-Can Picafort, km 3,6	Finca agrícola

Origen de la varietat

Mallorca. La col borratxona s'ha cultivat tradicionalment per tot Mallorca, així com se segueix cultivant. La zona de Sant Jordi era una zona de molta d'hortalissa i antigament hi havia molts d'hortolans que només feien cols i colfloris per les vaques, i si en sobraven en venien al mercat. Per la zona de Sa Pobla i Muro també se'n feia molta, i és on s'ha conservat més la tradició, encara que actualment es cultiva molt menys, ja que la gent consumeix poca col.

Descripció de la varietat

Col arrissada de mida mitjana i color verd fosc, d'acop poc espès i amb l'interior groguenc. La forma de la fulla és circular, i l'acop fa un poc de punta. És una col interessant per cuinar i és apreciada tant per les seves característiques organolèptiques com per raons culturals, ja que és un aliment consumit tradicionalment. És de textura i sabor suaus, és fina i bona de menjar ja que té poc nervi i és molt cuitosa.

La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera, així com el cultiu. És una varietat molt adaptada al nostre clima. Té un cicle de cultiu d'unes 10 setmanes, variable en funció de la data de sembra i la climatologia.

Usos i coneixements

Consum humà. Es pot menjar crua, però normalment es consumeix cuinada. La seva tradició gastronòmica és tal que apareix en un gran nombre de plats tradicionals com llom o tords amb col, sopes mallorquines o sopes de matances, cocarrois, espinagada, bullit d'ossos, cuinat de mongetes, etc. També es menja fregida, sobretot per la zona de Muro, i a altres llocs també es mengen els trempíxols, les fulles i brots tendres que fa abans que floreixi. Les fulles externes, que no s'aprofiten per al consum humà, es destinen al consum animal.

Observacions

És una varietat coneguda i apreciada tant per productors com per consumidors, sent una varietat cultivada arreu de Mallorca, però sobretot, i de cada vegada més, per particulars. No existeixen dades de cultiu recollides per varietat; de manera general, l'any 2018 el cultiu de col a Mallorca va suposar 73 ha i 2.084 tones, segons les estadístiques Agràries-Pesqueres de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Caràcters morfològics de la varietat

Tipus de caràcter	Caràcter	Valor qualitatiu	Valor quantitatiu
Plàntula	Coloració antociànica de l'hipocòtil	Absent	
Plàntula	Coloració dels cotiledons	Verd clar	
Planta	Mida	Mitjana	
Planta	Longitud del peu (cm)	Curta	
Planta	Port	Semierecte	
Fulla	Mida	Mitjana	
Fulla	Forma	El·líptica transversal ampla	
Fulla	Perfil de la superfície del limbe	Còncav	
Fulla	Grau d'ondulació de la vora	Forta	
Fulla	Curvatura de la vora	Present	
Fulla	Intensitat de l'abonyegat	Forta	
Fulla	Pruïna	Feble	
Fulla	Color (amb pruïna, si n'hi ha)	Verd	
Cabdell	Forma en secció longitudinal	Ovalada ampla	
Cabdell	Forma de la base en secció longitudinal	Arrodonida	
Cabdell	Longitud (cm)		26,9 ± 3,31
Cabdell	Diàmetre (cm)		15,6 ± 1,56
Cabdell	Posició del diàmetre màxim	Al mig	
Cabdell	Cobertura	Parcialment cobert	
Cabdell	Color de la fulla de cobertura	Verd	
Cabdell	Intensitat de color de la fulla de cobertura	Clara	

Tipus de caràcter	Caràcter	Valor qualitatiu	Valor quantitatiu
Cabdell	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	Absent o molt feble	
Cabdell	Color intern	Groguenc	
Cabdell	Densitat	Laxa	
Cabdell	Estructura interna	Rugosa	
Cabdell	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	Llarga	
Cabdell	Precocitat	Primerenca	
Flor	Color	Blanc	
Llavor	Pes de mil llavors (g)		3,38

Calendari de sembra

	Gen	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Des
Sembra al sòl								X				
Planter					X	X	X	X	X	X	X	
Transplantament	X						X	X	X	X	X	X
Floració												
Fructificació												
Recollecció	X	X	X						X	X	X	X

Característiques agronòmiques

Precocitat
Primerenca
Resistència al fred
Més alta.
Tolerància Fongs
NO. Quan se comença a podrir per dedins, per Sclerotinia, és mal d'aturar, perquè no es pot tractar. A més, si pou molt i hi ha molta d'humitat també li pot pegar Botrytis

Maneig

Aguanta bastant bé la sequera, encara que si plou poc s'ha de regar perquè faci més via, però el pa no s'acopa fins que fa fred, i quan ve calor, espiga. A més, com més bona és l'aigua de reg, menys es crema la col, ja que a l'estiu s'ha de regar bastant i si l'aigua és salabrosa la col es bofega. Per protegir la llavor quan espiga convé tapar-la amb una malla fina perquè els ocells no se la mengin, o recollir-la abans que sigui molt seca, i assolellar-la abans d'extreure. És una varietat que funciona molt bé en trasplantaments des de mitjans d'agost a novembre; fora d'aquest període té tendència a espigar molt aviat sense arribar a acopar. Després de 3 setmanes de l'acop, sol pujar a flor, i a l'abril comença a fer la bajoca. És molt delicada i aguanta molt poc una vegada madura al sementar i post-collita. Com totes les cols, té problemes de pugó, eruga o caragol.

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial	ISBN
Revista	Associació de Varietats Locals	2020	Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern		
Revista	Associació de Varietats Locals	2019	Catàleg AVL		
Revista	Associació de Varietats Locals	2017	Catàleg AVL		
Revista	Associació de Varietats Locals	2016	Catàleg AVL		
Llibres i altres monografies	Serra Sansó, M.	2007	L'horticultura ecològica a Mallorca. Quaderns d'agricultura 16	Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca	978-84-690-6761-1
Publicacions electròniques	Serra i Fornell, V.	2019	La col. Els remeis de l'Ermità. Fes Ta Festa, la cultura popular a la ràdio i a internet		
Llibres i altres monografies	Morales, R., Macía, M. J., Dorda, E. i García Villaraco, A.	1996	Archivos de Flora ibérica (Núm. 7)	Real Jardín Botánico - CSIC	1131-5199
Llibres i altres monografies	Massot i Muntaner, J. et al.	2011	Estudis de llengua i literatura catalanes. Miscel·lània Albert Hauf (Vol. I)	Publicacions de l'Abadia de Montserrat	978-84-9883-389-8
Publicacions electròniques	Manresa, A.	2016	Llom amb col, parella de conveniència. El País: L'ull de peix		

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial	ISBN
Publicacions electròniques	Fàbrega, J.	2018	Unes sopes que es mengen amb forquilla. Blocs de +VilaWeb: Bona vida		
Diccionari	Esteve, J., Belvitges, J. i Juglà, A.	1803	Diccionario catalán-castellano-latino (Vol. I)		
Publicacions electròniques	Cuart, M.	2008	Semillas para recuperar el sabor de antaño. Diario de Mallorca: Ecología	Editorial Balear	
Publicacions electròniques	Barceló, J.	2011	Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant. dBalears: Actualitat: Opinió		
Diccionari	Alcover, A. M. i Moll, F. de B.	1930-1962	Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals	Editorial Moll	
Publicacions electròniques	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional)	2020	Variedades tradicionales: Col borratxó gros (Mallorca)		
Publicacions electròniques	Grup Gastronòmicament	2019	Espinagada		

IRFAP

Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears



Eusebi Estada, 145 – Palma

971 17 60 84

Texts legals

BORRATXONA PETITA

COL – *BRASSICA OLERACEA* L. VAR. *CAPITATA* L.



Inscripcions

Inscripció al registre: No

Inscripció al catàleg: No

Conservació

Tipus	Illa	Municipi	Ubicació	Tipus d'ubicació
In situ	Formentera	Muro	Carretera Muro-Can Picafort, km 3,6	Hort Comercial, Can Parril/Son Claret
In situ	Mallorca	Porreres	Camí de sa Pedrera	Viver comercial Ca na Justa
In situ	Mallorca	Porreres	Camí de sa Pedrera	Viver comercial Ca na Justa
Ex situ	Mallorca	Sóller	Ctra. Palma-Port de Sóller, km 30	Banc de llavors del Jardí Botànic de Sóller
Ex situ	Mallorca	Porreres	C/ de la Santa Creu, 31	Banc de llavors de l'Associació de Varietats Locals de Mallorca
Ex situ	Mallorca	Palma	C/ Eusebi Estada, 145	Banc de Germoplasma de les Illes Balears

Origen de la varietat

Mallorca. La col borratxona petita s'ha cultivat tradicionalment per tot Mallorca. Per la zona de sa Pobla i Muro també se'n feia molta, precisament on s'ha conservat més la tradició, encara que actualment se cultiva molt menys perquè la gent consumeix poca col.

Descripció de la varietat

Col arrissada de mida petita i color verd, d'acop espès, rugós i amb l'interior groguenc. La forma de la fulla tendeix a ser més ovalada que redona. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És una varietat molt adaptada al nostre clima. Té un cicle de cultiu d'unes 7-8 setmanes, variable en funció de la data de sembra i la climatologia.

És una col interessant per cuinar i és apreciada tant per les seves característiques organolèptiques com per raons culturals, ja que és un aliment consumit tradicionalment. Té textura i gust suaus, és fina i bona de menjar atès que té poc nervi i és molt cuitosa.

És una varietat coneguda i apreciada tant per productors com per consumidors, sent una varietat cultivada arreu de Mallorca, però sobretot i de cada vegada més per particulars. No existeixen dades de cultiu recollides per varietat; de manera general, l'any 2018 el cultiu de col a Mallorca va suposar 73 ha i 2.084 tones, segons les estadístiques Agràries-Pesqueres de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Usos i coneixements

Consum humà. Es pot menjar crua, però normalment es consumeix cuinada, i la seva tradició gastronòmica és tal que apareix en un gran nombre de plats tradicionals com llom o tords amb col, sopes mallorquines o sopes de matances, cocarrois, espinagada, bullit d'ossos, cuinat de mongetes, etc. També es menja fregida, sobretot per la zona de Muro, i a altres llocs també es mengen els trempítxols, les fulles i brots tendres que fa abans que floreixi. – Consum animal: crua, sobretot les fulles externes que no s'aprofiten per consum humà.

Caràcters morfològics de la varietat

Tipus de caràcter	Caràcter	Valor qualitatiu	Valor quantitatiu
Plàntula	Coloració antociànica de l'hipocòtil	Absent	
Plàntula	Coloració dels cotiledons	Verd clar	
Planta	Mida	Petita	
Planta	Longitud del peu (cm)	Curta	
Planta	Port	Semierecte	
Fulla	Mida	Petita	
Fulla	Forma	Ovalada ampla	
Fulla	Perfil de la superfície del limbe	Convex	

Tipus de caràcter	Caràcter	Valor qualitatiu	Valor quantitatiu
Fulla	Grau d'ondulació de la vora	Intermèdia	
Fulla	Curvatura de la vora	Present	
Fulla	Intensitat de l'abonyegat	Intermèdia	
Fulla	Pruïna	Feble	
Fulla	Color (amb pruïna, si n'hi ha)	Verd gris	
Cabdell	Forma en secció longitudinal	Ovalada ampla	
Cabdell	Forma de la base en secció longitudinal	Arrodonida	
Cabdell	Longitud (cm)		26,938+-6,073
Cabdell	Diàmetre (cm)		14,90+-2,55
Cabdell	Posició del diàmetre màxim	Al mig	
Cabdell	Cobertura	Parcialment cobert	
Cabdell	Color de la fulla de cobertura	Verd	
Cabdell	Intensitat de color de la fulla de cobertura	Intermèdia	
Cabdell	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	Absent o molt feble	
Cabdell	Color intern	Groguenc	
Cabdell	Densitat	Intermèdia	
Cabdell	Estructura interna	Rugosa	
Cabdell	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	Intermèdia	
Flor	Color	Blanc	
Llavor	Pes de mil llavors (g)		2,26

Calendari de sembra

	Gen	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Des
Sembra al sòl								X				
Planter					X	X	X	X	X	X	X	

Transplantament	X					X	X	X	X	X	X
Floració		X	X	X	X						
Fructificació	X							X	X	X	X
Recollecció	X	X	X					X	X	X	X

Característiques agronòmiques

Precocitat

Primerenca

Resistència al fred

Més alta. Comparat amb la borratxona grossa, però si es compara amb la resta de cols serien molt semblants, perquè les cols toleren el fred.

Tolerància Fongs

No. Quan se comença a podrir per dedins, per Sclerotinia, és mal d'aturar, perquè no es pot tractar. A més, si plou molt i hi ha molta d'humitat també es veu afectada per Botrytis tot i que tendeix a créixer per amunt, les fulles no

Maneig

Aguanta bastant bé la sequera, encara que si plou poc s'ha de regar perquè faci més via, però el pa no s'acopa fins que fa fred, i quan ve calor, espiga. A més, com més bona és l'aigua de reg, menys es crema la col, ja que a l'estiu s'ha de regar bastant i si l'aigua és salabrosa la col es bofega. Per protegir la llavor quan espiga convé tapar-la amb una malla fina perquè els ocells no se la mengin, o recollir-la abans que sigui molt seca, i assolellar-la abans d'extreure. És una varietat que funciona molt bé en trasplantaments des de mitjans d'agost a mitjan gener; fora d'aquest període té tendència a espigar molt aviat sense arribar a acopar. Després de 3 setmanes de l'acop, sol pujar a flor, i a l'abril comença a fer la bajoca. És molt delicada i aguanta molt poc una vegada madura al sementer i post-collita. Com totes les cols, té problemes de pugó, eruga o caragol

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial	Cita bibliogràfica
Publicacions electròniques	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	2024	Projecte de selecció, millora i promoció de la col borratxona com a producte singular de l'agricultura i gastronomia de Mallorca		

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial	Cita bibliogràfica
Llibres i altres monografies	SERRA SANSÓ, Miquel.	2007	L'horticultura ecològica a Mallorca.Quaderns d'Agricultura 16	Palma: Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca	Quaderns d'Agricul
Publicacions electròniques	SERRA I FORNELL, Valentí.	2019	La col. [En línia]. Els remeis de l'Ermità.	Fes Ta Festa, la cultura popular a la ràdio i a internet,	Fes Ta Festa, la cu internet, 2019. [C
Llibres i altres monografies	MORALES, Ramón; MACÍA, Manuel Juan; DORDA, Elena; GARCÍA VILLARACO, Antonio	1996	Archivos de Flora ibérica	Real Jardín Botánico CSIC, 1996. Número 7. (Nombres vulgares, II). Pàgina 26_	
Llibres i altres monografies	MASSOT I MUNTANER, Josep et al	2011	Estudis de llengua i literatura catalanes. Miscel·lània Albert Hauf. 1a edició Barcelona: . Col·lecció 62, volum 1. Pàgina 124.	Publicacions de l'Abadia de Montserrat	. Estudis de llengu Miscel·lània Albert Col·lecció 62, volum 1. Pàgina 978-84-9883-389-4 (volum 1) 9883-390-4 (volum 2)
Publicacions electròniques	MANRESA, Andreu.	2016	Llom amb col, parella de conveniència. [En línia]	.El País: L'ull de peix. Ediciones El País S.L.,	[Consulta: 01/04/2016]
Publicacions electròniques	FÀBREGA, Jaume.	2018	Unes sopes que es mengen amb forquilla. [En línia].	Blocs de +VilaWeb: Bona vida. VilaWeb, 2018.	[Consulta: 01/04/2018]
0	ESTEVE, Joaquin; BELVITGES, Joseph; JUGLÀ, Antonio.	1803	Diccionario catalán-castellano-latino.	Barcelona: oficina de Tela Pla Viuda ,1803	Barcelona: oficina volums (Volum I).

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial	Cita bibliogràfica
Publicacions electròniques	DE BORJA MOLL, Francesc; ALCOVER, Antoni Maria.		Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàri	Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962	Consulta: 22/05/2
Publicacions electròniques	CUART, Mateu.	2008	Semillas para recuperar el sabor de antaño. [En línia]. Diario de Mallorca: Ecología.	Editora Balear, S.A., 2008.	
Publicacions electròniques	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). Variedades tradicionales: Col borratxó petit (Mallorca). [En línia]. 2020	2020	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional). Variedades tradicionales: Col borratxó petit (Mallorca). [En línia]. 2020		
Publicacions electròniques	BOJOS PER LA CUINA. Espinagada. [En línia]. Grup Gastronòmicament, 2019.	2019	BOJOS PER LA CUINA. Espinagada. [En línia]		https://gastronomi.espinagada
Publicacions electròniques	BARCELÓ, Joan. Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant. [En línia]. Actualitat: Opinió. dBalears, 2011	2011	Carnestoltes, bon sant; Quaresma, no tant.		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2020	Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern. Mallorca: 2020.		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2024	Catàleg AVL. Mallorca: 2024		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2023	Catàleg AVL. Mallorca: 2023		

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial	Cita bibliogràfica
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2022	Catàleg AVL. Mallorca: 2022		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2021	Catàleg AVL. Mallorca: 2021		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2020	Catàleg AVL. Mallorca: 2020		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS	2017	Catàleg AVL. Mallorca: 2017		
Catàleg	ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS.	2016	Catàleg AVL. Mallorca: 2016		

IRFAP

Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears



Eusebi Estada, 145 – Palma

971 17 60 84

Texts legals

CAPUTXINA

COL – *BRASSICA OLERACEA* L. VAR. *CAPITATA* L.



Inscripcions

Inscripció al registre: No

Inscripció al catàleg: No

Conservació

Tipus	Illa	Municipi	Ubicació	Tipus d'ubicació
Ex situ	Mallorca	Porreres	C/ de la Santa Creu, 31	Banc de llavors de l'Associació de Varietats Locals de Mallorca
Ex situ	Mallorca	Sóller	Ctra Palma-Port de Sóller, km 30,5	Banc de llavors del Jardí Botànic de Sóller
In situ	Mallorca	Sant Joan	Ctra. Sant Joan-Vilafranca, km 3	Viver comercial Planters Nicolau
In situ	Mallorca	Manacor	Camí de Son Vell	Hort professional Son Vell, Toni Sureda
In situ	Mallorca	Porreres	Camí de sa Pedrera	Viver comercial Ca na Justa
Ex situ	Mallorca	Palma	Banc de Germoplasma de les Illes Balears. BGIB. C. Eusebi Estada, 145 07009 Palma	Banc de llavors

Origen de la varietat

Mallorca. Aquesta varietat s'anomena caputxina per la seva forma en punta, molt característica, d'acop allargat.

Actualment només es coneix el cultiu d'aquesta varietat de col a Sant Joan i Porreres. En aquests llocs són la quarta generació de viveristes que produeixen i seleccionen aquesta col per llavor.

Descripció de la varietat

Col grossa de fulla bastant llisa. Les seves fulles, rodones, són de color verd blavós, amb una feble ondulació a la vora. El cabdell té forma arrodonida, amb una longitud aproximada de 40 cm i una amplada de 26 cm.

Usos i coneixements

Consum humà. És una col que es pot menjar tant crua com cuinada. Normalment, es fa o bé bullida, o bé fregida. Cal destacar que la seva finura fa que sigui molt bona per menjar trempada en cru, igual que la col de cabdell. També és apta per a consum animal.

Observacions

No existeixen dades de cultiu recollides per la varietat; de manera general, l'any 2018, el cultiu de col a Mallorca va suposar 73 ha i 2.084 tones, segons les estadístiques Agràries-Pesqueres de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural. A part de per les seves característiques organolèptiques, la col caputxina és d'especial interès, ja que si es deixa i no es cull l'acop, potser es torni a formar un nou acop.

Caràcters morfològics de la varietat

Tipus de caràcter	Caràcter	Valor qualitatiu	Valor quantitatiu
Planta	Mida	Gran	
Planta	Port	Erecte	
Fulla	Forma	Rodona	
Fulla	Perfil de la superfície del limbe	Còncav	
Fulla	Grau d'ondulació de la vora	Feble	
Fulla	Curvatura de la vora	Present	
Fulla	Intensitat de l'abonyegat	Absent o molt feble	
Fulla	Pruïna	Absent o molt feble	

Tipus de caràcter	Caràcter	Valor qualitatiu	Valor quantitatiu
Fulla	Color (amb pruïna, si n'hi ha)	Verd blavós	
Cabdell	Forma en secció longitudinal	Circular	
Cabdell	Forma de la base en secció longitudinal	Arrodonida	
Cabdell	Longitud (cm)		(39,9 ± 7,56)
Cabdell	Diàmetre (cm)		(26,3 ± 3,02)
Cabdell	Posició del diàmetre màxim	Al mig	
Cabdell	Cobertura	Cobert	
Cabdell	Color de la fulla de cobertura	Verd	
Cabdell	Pigmentació antociànica de la fulla de cobertura	Absent o molt feble	
Cabdell	Color intern	Groguenc	
Cabdell	Intensitat de color intern	Intermedi	
Cabdell	Densitat	Molt laxa	
Cabdell	Estructura interna	Intermèdia	
Cabdell	Longitud de la tija interna en relació a la longitud del cabdell	Intermèdia	
Flor	Color	Groc	

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Any	Títol	Editorial
Catàleg	Associació de Varietats Locals	2024	Catàleg AVL. Mallorca: 2024	Associació de Varietats Locals



Eusebi Estada, 145 – Palma

971 17 60 84

Texts legals

e.Fitxes OEVV

ESPECIE *Brassica oleracea* L. var. *capitata* (L)

PROTOCOLO: CPVO/TP-048/3 Final (16/02/2011)

VARIEDAD: **BORRATXONA**

Ref. Obtentor: BGIB0343

RVC: 20200346

RVP:

OCVV:

SOLICITANTE: IRFAP - INSTITUT DE RECERCA I FORMACIÓ AGRÀRIA I PESQUERA

NºCPVO	NOMBRE DEL CARÁCTER	EXPRESIÓN	NIVEL
1.3	Planta: altura	Media a alta	6
2.3	Planta: diámetro máximo	Medio a grande	6
3	Planta: longitud del tallo externo	Medio a largo	6
4	Planta: actitud de las hojas externas	Erectas a semierectas	4
5.3	Hoja: tamaño de las hojas externas	Medio	5
6	Hoja: forma del limbo de las hojas externas	Elíptico transversal Ancho	4
7	Hoja: perfil del haz de las hojas externas	Cóncavo	1
8.2	Hoja: grado de abullonado de las hojas externas	Medio a grande	6
9.2	Hoja: tamaño de las ampollas del abullonado	Medio a grande	6
10	Hoja: ondulación de la hoja externa	Medio a fuerte	6
11	Hoja: color de las hojas externas (con pruina)	Verde	2
12	Hoja: intensidad del color de las hojas externas	Oscuro	7
14	Hoja: cerosidad de las hojas externas	Débil	3
15	Hoja: ondulación del margen de las hojas externas	Medio	5
16	Hoja: reflexión del margen de las hojas externas	Presente	9
17	Pella: forma en sección longitudinal	Oval ancha	6
18	Pella: forma de la base en la sección longitudinal	Redondeada	1
19	Pella: longitud	Medio	5
20	Pella: diámetro	Medio	5
21	Pella: posición del diámetro máximo	Hacia el medio	2
22	Pella: hoja de cobertura	Parcialmente cubierta	2
23	Pella: abullonamiento de la hoja de cobertura	Medio a fuerte	6
24	Pella: reflexión del margen de las hojas de cobertura	Ausente	1
25	Pella: color de las hojas de cobertura	Verde	2
26	Pella: intensidad del color de las hojas de cobertura	Clara	3
27	Pella: coloración antoniánica de las hojas de cobertura	Ausente o muy débil	1
28	Pella: color interno	Amarillento	2
30	Pella: densidad	Laxa	3
31	Pella: estructura interna	Medio a gruesa	6
32	Pella: relación longitud del tallo interno/longitud de la pella	Largo	7
33.3	Epoca de madurez para la cosecha	Temprana	3
34	Época de apertura de la pella tras la madurez	Temprana	3
35	Androsterilidad	Ausente	1

Los niveles de expresión, en su mayoría, son valores relativos, no absolutos. Por sí sola, esta descripción no basta para determinar la identidad varietal de la muestra a efectos de control de calidad, ni para evaluar su distinción con otras variedades. Estos aspectos solo pueden ser determinados por los expertos de los Organismos Oficiales competentes con la ayuda en su caso de la muestra oficial en poder de la O.E.V.V.

f. Fitxes de divulgació

Col borratxona
Brassica oleracea



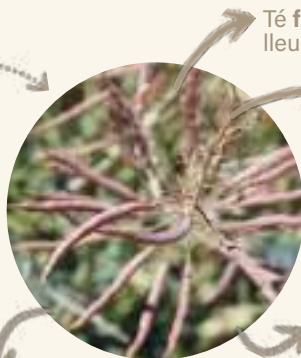
Col Borratxona

Brassica oleracea

Nom comú: **Borratxó, col borratxó, col borratxó gros, col borratxona grossa mallorquina, col borratxona grossa, borratxó mallorquí.**

En el cas de la col borratxona petita: col borritxona, col de set setmanes. Citada Diccionari català-valencià-balear (DCVB) d'A. M. Alcover i F. de B. Moll. Borratxó, m., o col borratxona: col molt cabdellada, de fulles molt reülles, interiorment molt blanca (Mall.).

Col arrissada de mida mitjana i color verd fosc i **capdell poc espès** amb l'interior groguenc.



Té **fulles** circulars amb una lleugera punta.

És una varietat resistent a la sequera, **ben adaptada al clima local.**

La borratxona grossa té un cicle de cultiu d'aproximadament deu setmanes. La borratxona petita és de mida reduïda i té un cicle de cultiu més curt, d'entre set i vuit setmanes, també variable segons les condicions de cultiu.

Usos

”

Destaca pel seu sabor i textura suaus, poc nervi i bona cocció, fet que la fa **molt apreciada a la cuina** i arrelada culturalment com a aliment tradicional.

Es pot menjar crua, però normalment es consumeix cuinada, i la seva tradició gastronòmica és tal que apareix en un gran nombre de plats tradicionals. Tals com com el llom o tords amb col; sopes mallorquines o sopes de matances; cocarrois; espinagada; bullit d'ossos; cuinat de mongete; etc.

També es menja fregida, i també es mengen els trompitxols, les fulles i brots tendres que fa abans de la floració.

Antigament, s'utilitzaven les fulles externes de la col que no s'aprofiten per a alimentació animal.



Calendari de cultiu

Gener Febrer Març Abril Maig Juny Juliol Agost Setembre Octubre Novembre Desembre



Amb el suport:



Receptes:



Col de Cabdell
Brassica oleracea var. *capitata* L.



Col de Cabdell

Brassica oleracea var. capitata L.

Nom comú: **Col de Cabdell.**

Citada Diccionari català-valencià-balear (DCVB) d'A. M. Alcover i F. de B. Moll Aplec compacte que formen les fulles d'algunes hortalisses, especialment de certa varietat de col; cast. repollo, cogollo. «Col de cabdell».

Col amb un acop particularment gros i molt poc bollat, menys que la col borratxona i que la col caputxina. És de color verd clar.



És una varietat resistent a la sequera, **ben adaptada al clima local.**

Tot i que els darrers anys, amb els hiverns curts, és important sembrar-la prest, perquè si no té tendència a espigar. **Necessita fred per formar-se**, així que si a octubre-novembre no fa fred, queda oberta i espiga.

Usos

”

És una varietat de col **molt apropiada per cuinar** en sopes, aguiats, llom amb col, bullida, per fer cocarrois o per fer-la fregida.

Però també és molt apte per menjar crua amb ensalada. **Té un gust molt suau i molt fi**, un poc dolç.

Antigament, s'utilitzaven les fulles externes de la col, que no s'aprofiten per consum humà per a alimentació animal.



Cols LiveSeeding

Calendari de cultiu

Gener Febrer Març Abril Maig Juny Juliol Agost Setembre Octubre Novembre Desembre



Col Caputxina
Brassica oleracea



Col Caputxina

Brassica oleracea

Nom comú: **Col Caputxina**

Col grossa de fulla bastant llisa. Se diu caputxina perquè fa com a punta, d'acop allargat.

És molt interessant per la seva resistència a l'espigat, per això és apte per menjar com a col tardana.



La col caputxina una vegada seleccionada l'has de canviar de lloc, l'has de deixar que copi dues vegades. S'acopa i se descopa. Fa la floració la primavera del segon any. Per tant, has d'esperar 2 anys. És d'especial interès ja que, si es deixa, i no es cull l'acop, potser es torni a formar un nou acop.

És una col de gust molt intens, fet que la fa molt singular.

Usos

”

És una col que es pot menjar **tant crua com cuinada**. Normalment es fa o bé bullida, o bé fregida.

Però cal destacar que **la seva finura** fa que sigui molt bona per menjar trempada en cru, igual que la col de cabdell.

Antigament, s'utilitzaven les fulles externes de la col, que no s'aprofiten per consum humà per a alimentació animal.



Cols LiveSeeding

Calendari de cultiu

Gener Febrer Març Abril Maig Juny Juliol Agost Setembre Octubre Novembre Desembre



Amb el suport:

