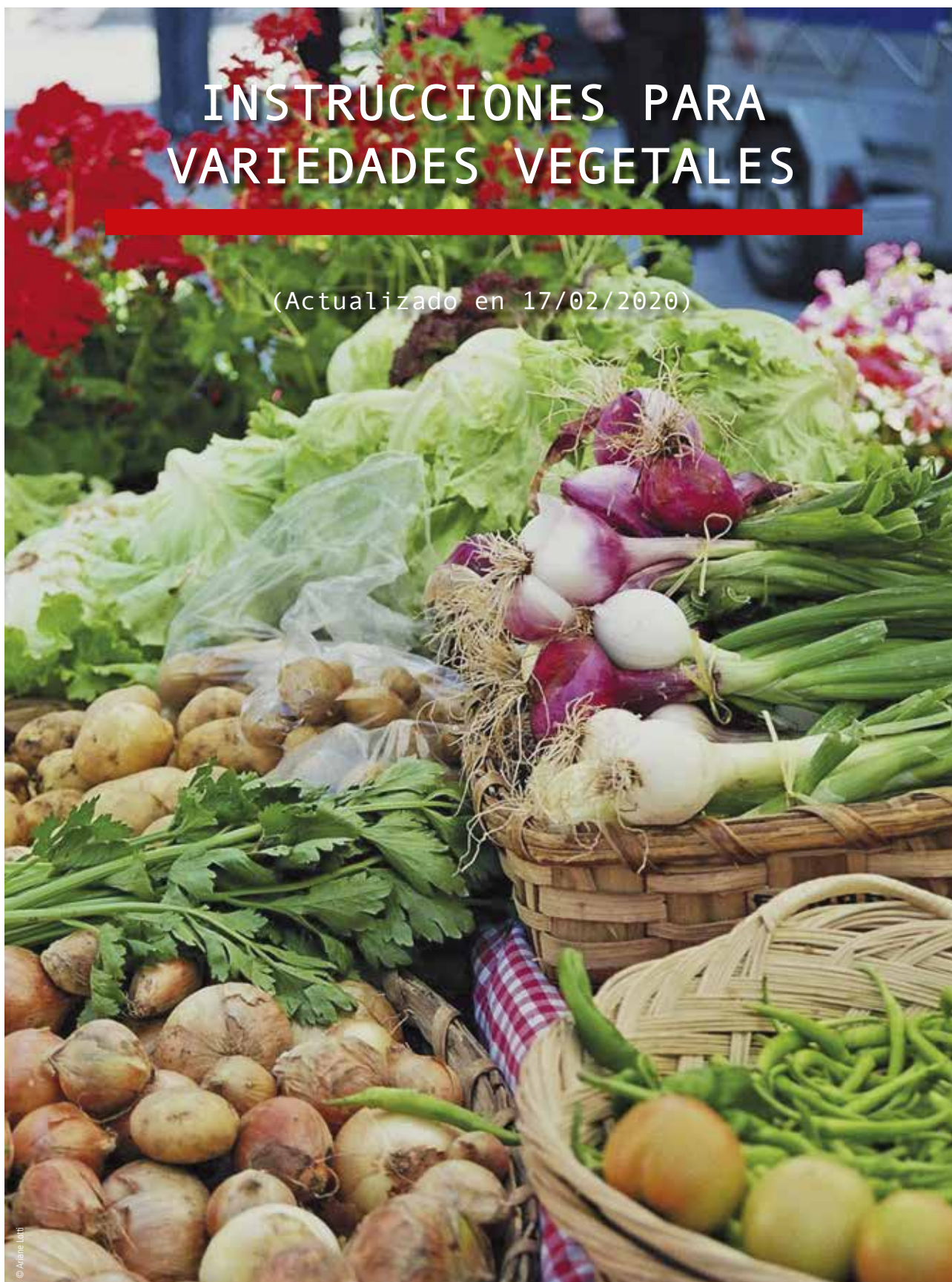


INSTRUCCIONES PARA VARIETADES VEGETALES

(Actualizado en 17/02/2020)



Existe la posibilidad de activar un Baluarte a partir de una variedad o de un ecotipo autóctono vinculado a la memoria y a la identidad de un grupo. La variedad (o el ecotipo) debe ser de cultivo tradicional en la zona de producción y poseer características peculiares gracias a su vínculo con un territorio específico y la adaptación a sus particularidades edafoclimáticas.

El cultivo debe ser sostenible, no están permitidos los métodos de cultivo convencionales y está excluido el cultivo fuera de suelo.

Existe también la posibilidad de activar un Baluarte a partir de recursos espontáneos, pero este debe ser evaluado con precaución. Los recursos espontáneos en cuestión no deben estar en peligro de extinción, su recolección ha de ser sostenible, o bien deben existir técnicas para su cultivo y reproducción. En segundo lugar, se puede activar un Baluarte a partir de recursos espontáneos si estos están vinculados a una tarea a preservar: una técnica de recolección, de conservación, de elaboración.

CULTIVO

1 – El material de propagación (semillas y plántones) debe ser saludable y debe estar seleccionado, preferiblemente por los mismos productores en el mismo lugar de producción. Estos últimos pueden confiar la reproducción del material de propagación a viveros reconocidos. Están excluidos, por lo tanto, Baluartes de vegetales cuyas semillas hayan sido adquiridas en el mercado y no hayan sido preservadas en el tiempo por aquellos productores adheridos al proyecto. Se prohíbe también el secado químico.

2 – El cultivo debe ser realizado mediante operaciones de tipo manual o mediante intervenciones mínimamente mecanizadas. En ese caso, las intervenciones mecánicas deben ser apropiadas y de bajo impacto ambiental.

3 – En la fertilización se deben utilizar fertilizantes de origen orgánico principalmente. Además, se deben favorecer las fertilizaciones realizadas con compost de producción propia o estiércoles maduros procedentes de granjas locales o corporativas.

4 – Se deben implementar todas las buenas prácticas agronómicas dirigidas a mantener y mejorar la fertilidad del suelo (consociaciones, rotaciones). Se prohíben los trabajos profundos (p.ej. labrado profundo) de más de 30 cm. En el caso de huertos de árboles frutales, es altamente aconsejable que la cobertura vegetal sea espontánea, al menos en las áreas entre hileras.

5 – Está excluido el desherbado químico. El control de la flora silvestre ha de ser realizado solo mediante el empleo de buenas prácticas agronómicas (medios de tipo físico y mecánico).

6 – Los productos para la defensa deben ser de bajo impacto ambiental y pueden ser suministrados preferiblemente según los modos, los tiempos y las cantidades indicadas por la normativa en materia de agricultura biológica, biodinámica o integrada. Alternativamente, se pueden seguir las disposiciones para la agricultura integrada, pero la cantidad de tratamientos especificados en los reglamentos regionales debe reducirse a la mitad. Se debe practicar el control de plagas biológico cuando este sea posible. Están estrictamente prohibidos los productos que contengan neonicotinoides.

7 – No está permitido el suministro de hormonas y de otras sustancias estimulantes, aceleradores del crecimiento, de la maduración y del resto de fases del ciclo vital de la planta.

8 – El riego se debe efectuar cuando este sea necesario, con técnicas que permitan una mayor eficiencia del uso del agua y el menor consumo de materiales no reutilizables o fácilmente perecederos. Se aconseja el uso de líneas de goteo para la distribución, así como la recolección de agua de lluvia para minimizar el consumo de otras fuentes.

9- Está prohibido el uso de sustancias químicas en la fase posterior a la cosecha. Los únicos medios permitidos para la conservación son aquellos de tipo físico (atmósfera modificada, tratamiento en frío).

CONSERVAS VEGETALES

1- Las conservas deben contener, como ingrediente característico, la variedad objeto del Baluarte. Aquellas preparaciones en las que el producto Baluarte sea solo un ingrediente secundario no se consideran elaboraciones que pertenezcan al Baluarte. El porcentaje mínimo del producto Baluarte empleado tiene que de ser del 65%.

2- Los ingredientes secundarios deben ser naturales, de alta calidad y prioritariamente de procedencia local (con excepción del azúcar, de algunas especias o de otros ingredientes históricamente adquiridos en mercados exteriores). La sal, si es posible, debe ser de procedencia nacional.

3- Para la cocción se tienen que adoptar técnicas que puedan proteger el valor biológico y la calidad sensorial de los ingredientes de origen.

4- Está prohibido el uso de ingredientes químicos de síntesis, entre los que se encuentran: liofilizados, aromas, aditivos, conservantes, integradores o coadyuvantes tecnológicos (edulcorantes, espesantes, gelatinizadores, emulsionantes, estabilizantes, antioxidantes y colorantes, sulfitos y zeolitas).

VEGETALES SECOS

1. Si se opta por el secado (y este está permitido) debe ser un secado natural. Es oportuno exponer los vegetales al sol solo cuando la temperatura del aire es muy elevada, la ventilación buena y escasa la humedad del aire.

2. Hay que evitar siempre el posible contacto de los vegetales con insectos.

3. En ausencia de estas condiciones es preferible optar por el empleo de un horno o un secador, a ser posible alimentado con energías renovables.

4. Cuando el producto ha alcanzado el grado justo de secado se ha de conservar en recipientes cerrados herméticamente, o bien en sacos de tela en un ambiente seco.

5. En la fase de conservación (anterior y posterior al embalaje) está prohibido el uso de cualquier sustancia química, así como los tratamientos con dióxido de carbono. Los envases han de proceder de materiales reciclables y, a ser posible, biodegradables, tratando de evitar embalajes secundarios (es decir, el uso de múltiples niveles de empaquetado). En particular, se deben evitar al máximo los materiales plásticos y dar prioridad a materiales naturales y vinculados con las tradiciones artesanales del territorio.



Financed by the European Union

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food;
EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.