



CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA I LA FUNDACIÓ MIQUEL AGUSTÍ, PER A IMPULSAR LES ACTUACIONS DE CONSERVACIÓ, MILLORA I DESENVOLUPAMENT DEL MEDI AGROALIMENTARI I ESPAIS NATURALS

ENTITATS QUE INTERVENEN

DIPUTACIÓ DE BARCELONA, representada pel diputat delegat d'Espais Naturals i Medi Ambient de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat, l'Ill·lm. Sr. Valentí Junyent i Torras, i facultat d'acord amb la Refosa núm. 1/2016, sobre nomenaments i delegació de competències i atribucions dels òrgans de la Diputació de Barcelona, diferents del Ple, aprovada pel Decret de la Presidència núm. 3048/16, de data 14 d'abril de 2016 (publicada al BOPB de 22 d'abril de 2016), assistit pel secretari delegat, Ferran Gonzalo Sánchez, en virtut de les facultats conferides pel Decret de la Presidència de data 28 de juliol de 2016 (BOPB de 3.08.2016).

FUNDACIÓ MIQUEL AGUSTÍ (en endavant, FMA), amb domicili social a Carrer del Sol, 1, 3r, 08201 Sabadell, i NIF núm. G-64732514, inscrita en el Registre de Fundacions de la Generalitat de Catalunya el 26 de març de 2008 (nº 2422), representada en aquest acte pel Dr. Joan Casals Missio, en condició de Director Executiu i Apoderat de l'entitat, en virtut dels acords del patronat de l'entitat reunit amb data 19 de novembre de 2014, i elevats a públics per mitjà d'escriptura notarial amb data 11 de desembre de 2014 pel notari Joan Bosch Boada, amb número de protocol 1471.

ANTECEDENTS I MOTIVACIÓ

1. La Diputació de Barcelona, mitjançant l'Oficina Tècnica de Parcs Naturals de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals, de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat, té encomanada la gestió, bé de manera directa, bé per la seva participació en consorcis, d'un conjunt d'espais protegits, que reben el nom de Xarxa de Parcs Naturals.
2. La Diputació de Barcelona, mitjançant l'Oficina Tècnica de Parcs Naturals, gestiona la Xarxa de Parcs Naturals d'acord amb les determinacions dels Plans especials de protecció, amb l'objectiu bàsic de conservar els valors naturals, els hàbitats, les espècies de flora i fauna i el paisatge d'aquests espais naturals, agraris i forestals, de manera compatible amb el desenvolupament socioeconòmic del territori i el seu ús social.
3. En aquest sentit des de l'Oficina Tècnica de Parcs Naturals es vol posar en valor els recursos dels espais naturals i dels espais agraris existents en el territori a través de la seva gestió o donant suport a les administracions locals i sempre amb la complicitat i implicació dels actors privats del territori.
4. Dins de les línies de gestió, té un especial interès el desenvolupament de línies de treball en el desenvolupament de l'activitat agrícola i ramadera.



5. La Fundació Miquel Agustí, entitat vinculada a la Universitat Politècnica de Catalunya, té com a principals finalitats la recerca per a conservar, millorar i promocionar les varietats agrícoles tradicionals catalanes d'elevat valor organolèptic, així com determinar les pràctiques agrícoles i de transformació més adients per a l'obtenció de productes de major qualitat i valor afegit.
6. La Fundació Miquel Agustí té les funcions, entre d'altres, de desenvolupar projectes de recuperació i promoció de varietats tradicionals vegetals catalanes, per tal de facilitar als productors un nou germoplasma més competitiu.
7. La Fundació Miquel Agustí treballa des de fa temps en el suport del sector agromader, i compta amb el personal tècnic i l'experiència necessària per a poder abordar les tasques objecte de present conveni.
8. La Fundació Miquel Agustí i la Diputació de Barcelona han col·laborat conjuntament en l'impuls d'actuacions de conservació, millora i desenvolupament del medi agroalimentari i espais naturals, mitjançant convenis de col·laboració, l'últim del qual fou vigent fins el 31 de desembre de 2016.
9. La Diputació de Barcelona continua estant interessada en col·laborar conjuntament amb la Fundació Miquel Agustí per al desenvolupament de la formació, la investigació i la transferència de tecnologia en l'àmbit de la millora genètica i les varietats hortícoles tradicionals d'interès agroalimentari.
10. La minuta del conveni va ser aprovada per decret de l'Excma. Sra. presidenta de la Diputació de Barcelona, de data 21 de desembre de 2017.

En virtut del que precedeix i atesa l'existència d'objectius coincidents entre la Diputació de Barcelona i la Fundació Miquel Agustí, les parts consideren que existeix un interès recíproc per continuar col·laborant conjuntament en la redacció i el desenvolupament del projecte de dinamització econòmica de la Xarxa d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona.

Per tot això, ambdues parts, de comú acord, i reconeixent-se plena capacitat per a aquest acte, formalitzen aquest conveni, que es regirà pels següents:

PACTES

Primer. Objecte del conveni

És objecte d'aquest conveni que l'Oficina Tècnica de Parcs Naturals de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals, de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat, de la Diputació de Barcelona i la Fundació Miquel Agustí es donin suport en l'elaboració del projecte de dinamització econòmica de la Xarxa d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona.



Segon. Pla d'actuació

S'estableix que el treball prioritari sigui l'explicitat en el document "Espais Naturals amb Denominació d'Origen: l'espigall del Garraf com a producte de qualitat i singular d'un territori", el qual s'adjunta com annex 1 al present conveni, seguit de l'anomenat "Pla de treball", i a on es detallen les actuacions que es duran a terme.

Segons l'objectiu comú de desenvolupament del sector agroalimentari, es considera pertinent als recursos disponibles, i adequat en el context dels agents presents en la recerca agroalimentària a l'àmbit territorial de la Diputació de Barcelona, que la Fundació orienti i aprofundeixi prioritàriament la seva recerca, amb progressiva coordinació amb la Diputació de Barcelona, en aquells àmbits i línies de treball sobre els que és competent la institució, així com amb d'altres agents del sistema de ciència i tecnologia del territori.

Tercer. Descripció dels treballs

L'objectiu del projecte és continuar treballant amb els objectius de dinamització de l'agricultura i foment del consum de productes de proximitat, a través de l'obtenció d'una marca europea d'origen i qualitat per l'espigall del Garraf.

El projecte vol aprofitar eines ja desenvolupades per la Diputació de Barcelona com el projecte Parc a Taula, o les Cartes de Turisme Sostenible dels Parcs Naturals del Montseny i de Sant Llorenç i l'Obac, i els parcs del Garraf, Olèrdola i Foix, promoguts des de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals i la Xarxa d'ens locals per al suport al Teixit Empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat de la Terra i el Mar, entre d'altres.

El resultat final de l'actuació ha de ser un espai amb capacitat per generar rendes per als seus gestors (explotacions agràries), amb elevada biodiversitat i estabilitat, agradable paisatgísticament i que aportí un important valor afegit en la lluita contra els incendis. A la vegada la intervenció ha de promoure la creació de llocs de treball vinculats al manteniment del model.

Quart. Àmbit del conveni

S'escull com a continuïtat dels treballs de Dinamització Agrícola del Parc del Garraf.

Pel que fa referència a aquest projecte específic s'assenyala:

A) Actuacions

La Fundació Miquel Agustí desenvoluparà les accions detallades en l'Annex 1 al present conveni, i que afecten al Parc del Garraf de la Xarxa de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona i la seva zona d'influència.

B) Durada

El projecte té una durada d'un any.



C) Pressupost i pagament

El cost del projecte, per aquest any és el següent:

- Any 2018: 25.450,00 €

Cinquè. Compromisos de les parts

Per part de la Diputació de Barcelona:

- L'Oficina Tècnica de Parcs Naturals facilitarà tota la informació necessària disponible per aquesta administració a la Fundació Miquel Agustí, per dur a terme les actuacions de col·laboració esmentades, i sempre i quan aquestes estiguin relacionades amb els objectius del present conveni.
- L'Oficina Tècnica de Parcs Naturals posarà a disposició de la Fundació Miquel Agustí el seu personal tècnic per tal de col·laborar en aquelles actuacions que ho requereixin, en compliment dels objectius d'aquest conveni.
- Es designarà un director tècnic responsable del seguiment d'aquest treball, que serà l'interlocutor per a tots els aspectes tècnics que es derivin de la seva realització i podrà consultar les feines en curs, convocar les reunions que consideri oportunes i fer les observacions o proposar les modificacions que estimi adients.
- Correspondrà al director tècnic:
 - Coordinar, col·laborar i fer un seguiment dels treballs previstos per garantir la correcta implementació dels objectius especificats en el pacte tercer del present conveni.
 - Dirigir i coordinar les tasques de col·laboració realitzades pel personal propi de la Diputació de Barcelona.
 - Col·laborar amb el coordinador assignat per la Fundació en la elaboració dels documents i informes tècnics previstos en aquest conveni.
- La Diputació de Barcelona es compromet a impulsar les accions incloses en el Pla de treball i no directament assumides per la Fundació necessàries per assolir els objectius marcats.
- La Diputació de Barcelona es compromet a participar en el finançament de les actuacions derivades del compliment dels objectius d'aquest conveni, amb una quantitat de vint-i-cinc mil quatre-cents cinquanta euros (25.450,00€), per a l'exercici 2018.

Per part de la Fundació Miquel Agustí:

- Per a la realització d'aquesta col·laboració, la Fundació posarà els mitjans tècnics i humans necessaris.
- La Fundació Miquel Agustí, de conformitat amb el que es detalla en el Pla de treball, es compromet a realitzar les tasques d'execució d'aquest pla, així com la



realització d'aquelles tasques d'assessorament, propostes de millora i informes tècnics que siguin pertinents referents als objectius d'aquest conveni.

- La Fundació Miquel Agustí garantirà la participació de quants professionals qualificats siguin necessaris per a la correcta execució dels objectius del conveni.
- Tot el personal que participi per part de la Fundació en la realització de les tasques objecte del conveni dependrà, a tots els efectes, únicament d'aquesta entitat, no generant-se cap tipus de relació laboral entre les dites persones i la Diputació de Barcelona.
- Com a conseqüència de l'anterior, la Fundació es responsabilitzarà del compliment de totes les obligacions laborals amb els seus empleats, assumint qualsevol reclamació laboral que per aquest o per altre concepte efectuessin els treballadors contra la Diputació de Barcelona, fins i tot de manera subsidiària.
- La Fundació assumeix totes les responsabilitats derivades de la utilització de camps de conreu per la recerca, així com totes les relacions amb els titulars de les parcel·les utilitzades.

Sisè. Import del conveni

Per tal d'assolir els objectius previstos en aquest conveni, la Diputació de Barcelona transferirà a la Fundació Miquel Agustí la quantitat de VINT-I-CINC MIL QUATRE-CENTS CINQUANTA EUROS (25.450,00 €), imputable a l'aplicació pressupostària de l'any 2018: G/50402/17230/48901.

El programa d'actuacions s'incorpora en l'annex 1 del present conveni, i és plenament coincident amb el Pla de treball previst pel mateix 2018.

Setè. Justificació i pagament de l'import del conveni

El pagament de l'aportació de la Diputació de Barcelona, prevista al pacte sisè del present conveni, es realitzarà de la següent forma:

- Un 50% quan la Fundació Miquel Agustí hagi lliurat a la Diputació de Barcelona la memòria preliminar que especifiqui el cronograma de treball i els resultats esperats, que serà lliurada en el termini màxim de dos mesos a partir de la signatura del conveni, i a la presentació de l'informe emès per la Comissió de Seguiment del conveni, favorable respecte de la documentació presentada, que consistirà en una relació valorada de despeses efectuades que permeti identificar les despeses vinculades al desenvolupament de les activitats objecte d'aquest conveni, signada pel seu director executiu o personal habilitat a tal efecte.
- El 50% restant, un cop assolits els objectius del conveni, i al lliurament complet dels resultats i de la documentació final (memòria detallada de les activitats realitzades objecte del conveni), i a la presentació de l'informe final, emès per la Comissió de Seguiment del conveni, favorable sobre la correcta realització de les actuacions objecte del present conveni. La presentació de la justificació de la totalitat de les despeses haurà de ser presentada, com a màxim, l'1 d'abril de



2019, que consistirà en una relació valorada de despeses efectuades que permeti identificar les despeses vinculades al desenvolupament de les activitats objecte d'aquest conveni, signada pel seu director executiu o personal habilitat a tal efecte.

Pel que fa a la justificació de les actuacions objecte del conveni, aquesta justificació recollirà les despeses efectuades a partir de l'1 de gener de 2018 fins el 31 de desembre de 2018.

Vuitè. Comissió de seguiment

La Comissió de seguiment és l'òrgan paritari per a la interpretació del present conveni, la seva execució i per a garantir el correcte desenvolupament del conveni, facilitar la comunicació de les iniciatives de les parts signatàries i poder resoldre els dubtes d'interpretació que sorgeixin respecte als pactes d'aquest conveni, així com les discrepàncies que puguin sorgir en la seva aplicació.

La Comissió té per objecte:

- Fer el seguiment del conveni.
- Proposar a les parts l'actualització de les línies prioritàries de col·laboració, a mesura que l'evolució de l'entorn socio-productiu, i l'assoliment progressiu dels objectius fixats inicialment, així ho aconsellin.
- Recollir informació sobre les actuacions desenvolupades per ambdues parts, en aplicació de les orientacions del present conveni.
- Elaborar un informe a elevar a ambdues parts, sobre el grau de desenvolupament de les actuacions realitzades en el marc d'aquest conveni.
- Vetllar per l'adequada coordinació dels equips de les dues institucions per a la consecució dels objectius del projecte.
- Avaluar els resultats obtinguts.
- Establir acords sobre qualsevol assumpte que sigui d'interès per alguna de les parts.
- Interpretar el present conveni i proposar, si s'escau, la seva modificació.
- Per a la justificació de les despeses objecte del conveni, emetre informe en el que es verifiqui el compliment dels objectius objecte del present conveni així com l'adequada aplicació dels fons econòmics a la seva consecució.
- Debatre sobre qüestions d'interès comú.

Composició: La Comissió estarà integrada pels membres següents:

- Un representant de la Fundació Miquel Agustí.
- Un representant de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals, de l'Àrea de Territori i Sostenibilitat, de la Diputació de Barcelona.

La Comissió de seguiment es reunirà com a mínim dos cops l'any i també a petició de qualsevol de les parts prèvia convocatòria amb un mínim d'antelació de tres dies.



Novè. Finançament extern.

Ambdues institucions signants es comprometen a buscar finançament de tercers (tant entitats privades com públiques), especialment a través de convocatòries europees, per al desenvolupament integral del projecte descrit en l'Annex 1 al present conveni. Correspondrà a la Comissió de Seguiment, prevista en el pacte vuitè, procedir al desplegament de la resta d'actuacions en funció dels recursos aconseguits.

Desè. Autoria, responsabilitat, i propietat del treball objecte del Conveni

Els programes de selecció i millora de varietats hortícoles tenen l'objectiu d'obtenir línies pures, clons, híbrids o varietats sintètiques competitives.

Alhora aquests programes serveixen per poder realitzar estudis destinats a constatar i descriure objectivament les qualitats organolèptiques diferencials d'aquestes varietats.

Aquestes característiques diferencials objectivament demostrades degudes a la interacció de les varietats amb l'ambient on es cultiven, són les que permeten demanar denominacions distintives de marques com les Denominacions d'Origen Protegides o les Identificacions Geogràfiques Protegides.

La propietat objecte d'aquest Conveni serà compartida entre la Diputació de Barcelona i la Fundació Miquel Agustí.

En tot cas, en qualsevol edició de productes derivats d'aquest conveni (cartells, material divulgatiu, etc.) es farà constar que és fruit de la col·laboració entre la Diputació de Barcelona i la Fundació Miquel Agustí.

Onzè. Confidencialitat

La Fundació, el seu personal i quants col·laboradors participin en el desenvolupament de les tasques objecte del conveni s'obliguen a mantenir total discreció sobre qualsevol tipus d'informació a què puguin accedir en el desenvolupament dels treballs i es comprometen a no utilitzar aquesta informació amb finalitats personals.

Cada una de les parts es compromet a no utilitzar, difondre o proporcionar a tercers, sota cap concepte, cap dada, document o informació científica o tècnica sobre el desenvolupament del projecte objecte d'aquest conveni, mentre que aquestes informacions no siguin de domini públic o no obtinguin de l'altra part l'autorització per fer-ho.

Dotzè. Protecció de dades de caràcter personal

Les parts signants del conveni s'obliguen a complir amb les prescripcions que es prevegin a la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal i, en especial, les contingudes a l'article 12, números 2 a 4, de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal i al



Reglament de desenvolupament de la Llei de Protecció de dades, aprovat per RD 1720/2007, de 21 de desembre.

Tretzè. Vigència del conveni

Aquest conveni entrarà en vigor des del dia de la seva signatura, i finalitzarà el 31 de desembre de 2018.

Catorzè. Modificacions del conveni

Aquest conveni constitueix la manifestació expressa de la voluntat de les parts, en relació a la matèria aquí continguda, i recull l'esperit i els objectius de les converses i els acords orals i escrits que hagin pogut realitzar-se amb anterioritat a aquest conveni.

Qualsevol modificació d'aquest conveni haurà de constar per escrit i estar signada per totes les parts signants, estant aquestes degudament autoritzades per a fer-ho.

Quinzè. Incompliment

L'incompliment del present conveni per a qualsevol de les parts signatàries, pot donar lloc a la seva resolució.

Setzè. Causes d'extinció del conveni:

El present conveni es podrà extingir per les causes següents:

- a) Per la realització de l'objecte del conveni o la finalització del termini de vigència.
- b) Per impossibilitat d'aconseguir l'objecte o finalitat prevista en el conveni.
- c) Per resolució, d'acord amb el pacte anterior.
- d) Per mutu acord de les parts, manifestat per escrit.
- e) Per denúncia d'una de les parts, comunicada per escrit.
- f) Per qualsevol altra causa admissible en dret.

Dissetè. Marc normatiu del present conveni

El règim jurídic d'aquest conveni està constituït pels presents pactes i per tot allò establert en el capítol 1 del Títol 7 del Decret 179/1995, de 13 de juny, del reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals, els articles 47 a 53 i 140 de la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de Règim Jurídic del Sector Públic, així com els articles 108 al 112 de la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, i per la resta de la normativa que sigui materialment aplicable a l'objecte del conveni.

Divuitè. Jurisdicció competent

La jurisdicció competent per a conèixer dels litigis que puguin sorgir entre les parts signants d'aquest conveni, és la jurisdicció contenciós – administrativa.

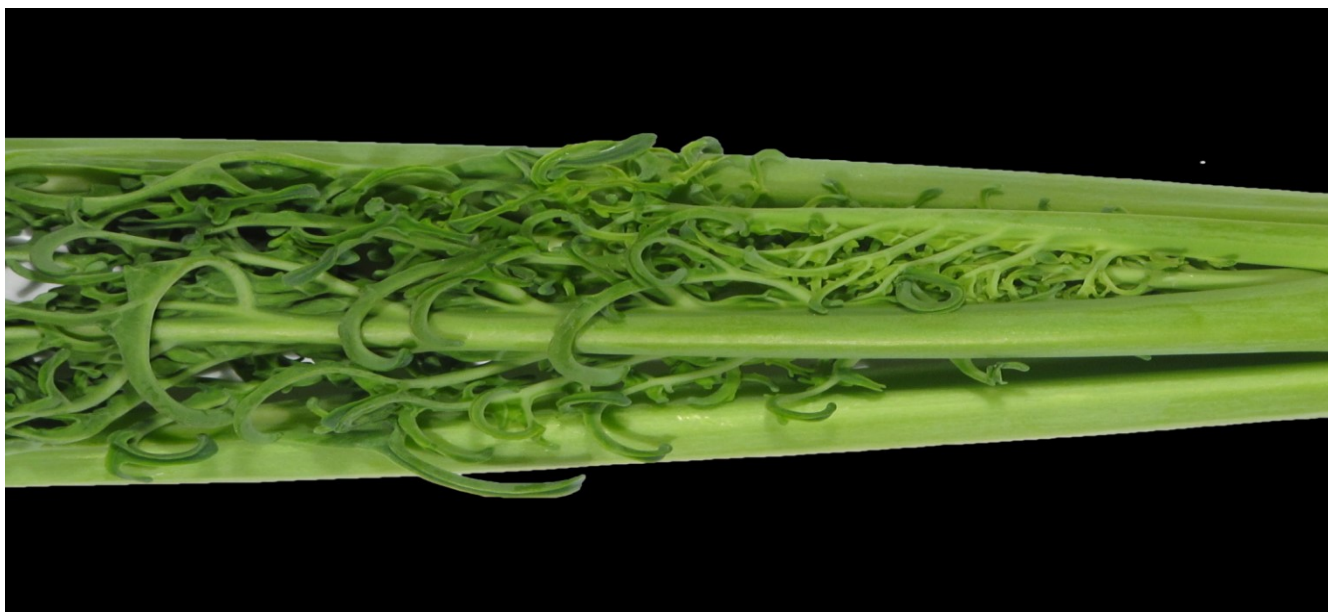
ANNEX 1 AL CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA I LA FUNDACIÓ MIQUEL AGUSTÍ, PER A IMPULSAR LES ACTUACIONS DE CONSERVACIÓ, MILLORA I DESENVOLUPAMENT DEL MEDI AGROALIMENTARI I ESPAIS NATURALS

1. PROJECTE:

Espais Naturals amb Denominació d'Origen: l'espigall del Garraf com a producte de qualitat i singular d'un territori.

Descripció objectiva del vincle producte-territori, descripció de la qualitat sensorial i nutricional i obtenció d'un segell europeu d'origen i qualitat

Fundació Miquel Agustí
Maig del 2017



1- ANTECEDENTS

El context de l'actuació

L'espigall del Garraf és una varietat de col fortament lligada a la cultura i tradició de la comarca del Garraf. Així, a través dels anys, ha esdevingut un símbol entre els productes de la comarca i un exemple de relació d'una varietat amb un territori. Tot i que el seu cultiu ha viscut èpoques difícils, la varietat mai ha arribat a desaparèixer. Sobretot, gràcies a la dedicació dels agricultors locals, i en part també, als ens públics que han destinat recursos al foment del seu consum i a la realització d'un projecte de recuperació i millora de la varietat com a eina de dinamització agrícola del Parc Natural (PN) del Garraf, dut a terme en els darrers quatre anys per la Fundació Miquel Agustí.

D'altra banda, a la comarca del Garraf l'agricultura és una activitat que es troba en una situació de fort retrocés, més encara al massís del Garraf, concretament dins



dels límits del PN del Garraf, on l'activitat agrícola passada i el seu abandonament en l'actualitat són patents. La dinamització i preservació del patrimoni natural i cultural del Parc passa, entre altres coses, per la reintroducció de l'activitat agrària, que al seu torn comporti activitat econòmica, així com actuï de mosaic d'agrobiodiversitat facilitant la gestió forestal i la prevenció d'incendis.

En aquest context, tant la possibilitat de reintroduir l'activitat agrària al Parc, com la recuperació i conservació d'una varietat tradicional tant arrelada al territori i que actua com a motor econòmic de la comarca, passen per disposar d'una varietat millorada adaptada a les condicions del territori i als gustos dels consumidors, un sector productiu i elaborador cohesionat, unes institucions compromeses i una garantia de protecció del producte produït en proximitat.

El projecte que es presenta, té per objectiu garantir i facilitar la implementació d'una nova marca de qualitat europea entorn a la varietat dels espigalls del Garraf, amb la consecució de tots els elements necessaris per tal que aquesta nova marca sigui una realitat.

Estudis preliminars

Durant els darrers quatre anys (2013-2016), la FMA, amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona, ha dut a terme un projecte de dinamització agrícola dins del PN del Garraf, a través de la recuperació d'una varietat tradicional de col d'aquesta zona, l'espigall del Garraf¹. L'objectiu general del projecte ha estat contribuir en la promoció de l'agricultura a la comarca del Garraf, la revaloració de l'espigall del Garraf i el foment del consum local i de proximitat. A l'inici del projecte, l'estratègia a seguir per aconseguir aquest objectiu va ser plantejada a partir de les següents

(a) actuacions inicials:

(a.1) El **foment de l'associacionisme agrari**, mitjançant la creació d'un grup de productors del Garraf que apostessin per la recuperació d'aquesta varietat i per avivar-ne el seu cultiu, a fi de singularitzar les seves produccions.

(a.2) L'**avaluació de la zona d'actuació** i de les possibilitats de recuperació agrícola de la zona protegida del massís del Garraf (PN del Garraf, PN del Foix i PN d'Olèrdola).

A partir d'aquí, mitjançant la consolidació i la revaluació del cultiu de l'espigall del Garraf a les zones de la comarca amb activitat agrícola present, s'emprendria l'agricultura favorablement a les zones agrícoles en desús dins del massís, concretament al PN del Garraf. Per fer-ho, es van definir dues línies principals d'actuació dirigides a:

b) La **millora agronòmica** de les poblacions d'espigall del Garraf presents a l'inici del projecte per refermar-ne el seu cultiu i, alhora, oferir un producte de millors característiques tant a productors com consumidors.

c) Introduir, de forma experimental, l'**agricultura dins del PN del Garraf**, per via del cultiu de l'espigall del Garraf i altres cultius de la família de les brassicàcies.

Així mateix, al llarg de l'execució del projecte, aquestes actuacions tècniques, han anat sempre acompanyades d'actuacions de **(d) difusió, divulgació i transferència** dels coneixements que han derivat del projecte, a la societat i al sector (**Figura 1**).

¹ *Eines per la dinamització agrícola del parc del Garraf: anàlisi de la dinàmica agrícola i impuls dels productes locals (espigalls del Garraf)* <http://fundaciomiquelagusti.com/2016/11/14/eines-per-a-la-dinamitzacio-agricola-del-parc-del-garraf-analisi-de-la-dinamica-agricola-i-impuls-dels-productes-locales-espigalls-del-garraf/>



Figura 1. Procés d'actuació del projecte Eines per la dinamització agrícola del parc del Garraf: anàlisi de la dinàmica agrícola i impuls dels productes locals (espigalls del Garraf). Actuacions inicials (en taronja), actuacions principals en les dues grans línies de treball del projecte (en verd) i actuacions transversals de difusió, divulgació i transferència (en blau).

(a) Actuacions inicials

Durant el primer període del primer any d'execució del projecte, es van dur a terme les actuacions inicials que permetrien plantejar les principals línies d'actuació del projecte.

(a.1) Foment de l'associacionisme agrari

Es va constituir un grup de treball amb l'entitat pública consorciada Node Garraf, Agència de desenvolupament, a través de la qual es va contactar amb els agricultors d'horta de la comarca del Garraf. A partir d'aquí, es va celebrar una sessió informativa del projecte i dels seus objectius, en la que s'hi van convocar tots els agents implicats, a fi d'involucrar-los, especialment als agricultors, en el pla de treball del projecte. En aquesta sessió, els agricultors van acordar constituir l'Associació Espigalls del Garraf que en reunions posteriors definiria els seus estatuts i es fundaria al cap de poc temps d'iniciar-se el projecte.

(a.2) Determinació de la zona d'actuació

Es va realitzar un estudi detallat en cada un dels parcs naturals situats a l'entorn del massís del Garraf per determinar-ne els principals usos del sòl, la importància de l'agricultura i la tipologia de les parcel·les existents. Això va permetre identificar, dins del PN del Garraf, una parcel·la idònia per la ubicació dels assajos d'introducció de l'agricultura dins de la zona protegida.

(b) Millora agronòmica

La línia d'actuacions en l'àmbit de la millora agronòmica dels espigalls ha estat abordada a partir d'un programa de millora i selecció participativa enfocat a l'obtenció d'una nova varietat d'espigall del Garraf per donar resposta a les necessitats dels



productors i dels consumidors actuals. En aquest sentit, els quatre anys del projecte han permès instal·lar un camp experimental dins d'una explotació agrícola a Vilanova i la Geltrú i fer l'estudi agromorfològic i de variabilitat de les poblacions d'espigall del Garraf cultivades a la zona, a partir de les quals, a través de la selecció conjunta amb els agricultors i d'acord amb l'idiotip que ells mateixos van definir a l'inici del projecte, s'ha obtingut la nova varietat d'espigall. La llavor d'aquesta nova varietat d'espigall, ha estat transferida als agricultors i aquest any 2017 en cultivaran 14.000 plantes.

D'altra banda, també en el marc del programa de millora i amb la finalitat de conèixer l'idiotip sensorial de l'espigall, en el segon any del projecte es va organitzar un estudi de consumidors al Mercat del Centre de Vilanova i la Geltrú. La informació obtinguda en aquest estudi servirà per garantir que la millora realitzada en l'espigall del Garraf respon a les necessitats, no només dels agricultors, sinó també dels consumidors.

(c) Agricultura dins del PN del Garraf

La línia d'actuacions dirigides a la introducció de l'agricultura dins del Parc, ha consistit en l'adequació, millora i ús –per a cultius d'horta- d'una parcel·la agrícola en desús dins de la finca de Can Grau, identificada en l'actuació inicial de determinació de la zona d'actuació.

Durant els segon i tercer any del projecte s'ha experimentat la capacitat d'adaptació dels espigalls a les condicions edafoclimàtiques del Parc, sobretot a les característiques de baixa disponibilitat hídrica. Un cop confirmada la bona adaptació, el quart any, s'hi ha provat la nova varietat.

Paral·lelament, durant els tres anys del cultiu d'espigalls, la parcel·la experimental de Can Grau també ha allotjat el projecte divulgatiu Història de la col, un conjunt de materials pertanyents a l'espècie *Brassica oleracea* L., que permeten explicar com, des de la seva forma silvestre, la col ha derivat en nombroses varietats diferents en forma i ús.

(d) Difusió, divulgació i transferència

Simultàniament a l'execució de les dues línies d'actuació principals, durant els quatre anys del projecte, s'han dut a terme un seguit d'actuacions per fer arribar a la ciutadania i als agricultors la tasca realitzada i els coneixements científics que n'han sorgit. Per una banda, el projecte ha inclòs actuacions dirigides específicament als agricultors, com la programació anual d'una jornada tècnica del Pla Anual de Transferència Tecnològica (PATT) del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Per una altra banda, s'han realitzat actuacions de difusió del projecte dirigides a tots els públics, com per exemple la creació d'una pàgina web del projecte² o la creació d'un conte infantil. Finalment, s'ha procurat la presència del projecte als mitjans de comunicació, sobretot en els dos últims anys (**Taula 1**).

Taula 1. Relació d'aparicions del projecte Eines per la dinamització agrícola del parc del Garraf: anàlisi de la dinàmica agrícola i impuls dels productes locals (espigalls del Garraf) als mitjans de comunicació.

Mitjà	Programa o Notícia	Data
Canal Blau	Treball de recerca sobre la millor varietat d'espigalls del Garraf	16/01/2015
Canal Blau	Introduir l'agricultura al Parc Natural del Garraf	29/02/2015

²<http://espigallsdelgarraf.cat>



Canal Blau	L'espigall perfecte	22/01/2016
Eix diari	Els productors d'espigalls del Garraf treballen per aconseguir la DOP	01/02/2016
La 2	Vespre a la 2	03/02/2016
Catalunya Ràdio	El primer sector El cultiu d'espigalls del Garraf	22/02/2016
Canal Blau	Un tast per saber com agraden els espigalls al consumidor	22/02/2016
Eix diari	EL Garraf busca l'espigall perfecte, i el mercat 1000 maneres de cuinar-lo	21/02/2016
Canal Blau	L'Associació d'Espigalls del Garraf continua buscant l'espigall perfecte mentre el promou amb una festa aquest diumenge a Vilanova	03/02/2017
TV3	Els espigalls, la verdura recuperada del Garraf	22/03/2017
Canal Blau	Tramitació per aconseguir la DOP dels espigalls del Garraf	03/03/2017
La 2	Aquí la Tierra	05/04/2017

- Altres actuacions

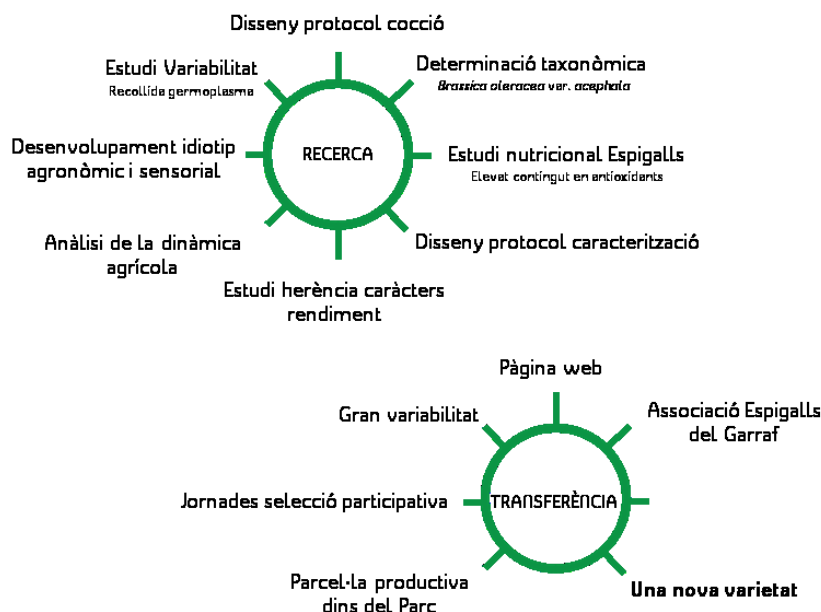
A banda de les actuacions a dalt esmentades, relatives estrictament al projecte, la realització d'aquest projecte ha permès la col·laboració amb NODE Garraf per dur a terme un estudi nutricional de l'espigall del Garraf, en el que s'han determinat paràmetres químics, nutricionals i bioactius de brotons i espigalls de la nova varietat³. La realització del projecte ha permès, també, l'elaboració de 5 Treballs Final de Grau duts a terme per estudiants de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona: 2 de millora genètica de l'espigall, 2 d'anàlisi sensorial de l'espigall, un dels quals desenvolupa el mètode de cocció d'aquesta verdura i 1 d'anàlisi química de l'espigall. Per últim, el treball realitzat durant el projecte ha permès la publicació de l'article *Recuperación y mejora de la variedad tradicional de col 'espigall del Garraf' Brassica oleracea L.*⁴ a la revista tècnica "Horticultura", publicat on line el 26/04/2017.

Resumidament, després de quatre anys de treball en el projecte de dinamització agrícola del PN del Garraf, gràcies a la cooperació dels seus participants, s'han assolit els objectius plantejats i s'han obtingut els següents resultats científics i tècnics que han generat un ampli coneixement sobre l'espigall del Garraf (**Figura 2**):

³Estudi nutricional de l'espigall del Garraf. Determinació de paràmetres químics, nutricionals i bioactius.

⁴[http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/183898-Recuperacion-mejora-variedad-tradicional-col-espigall-Garraf-\(Brassica-oleracea-L-\).html](http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/183898-Recuperacion-mejora-variedad-tradicional-col-espigall-Garraf-(Brassica-oleracea-L-).html).

1a FASE – Projecte dinamització agrícola del Parc del Garraf



6177	Brotos i espigalls analitzats	242	
2914	Plantes analitzades	5	Treballs Final Grau
1500	Plantes de la nova varietat (2016)	1	Nova varietat

Figura 2. Resum dels principals resultats científics i tècnics obtinguts al finalitzar els quatre anys del projecte Eines per la dinamització agrícola del parc del Garraf: anàlisi de la dinàmica agrícola i impuls dels productes locals (espigalls del Garraf).

Les marques de qualitat alimentària

Les varietats tradicionals es caracteritzen, entre d'altres coses, pel fet de ser típiques d'una determinada zona, la qual, a vegades, inclús dona el nom a la varietat. Aquesta llarga i especial relació d'una varietat amb un indret es basa amb la seva història i antiguitat (més o menys llarga, segons el cas), el coneixement de les tècniques o mètodes per a la seva producció i el seu reconeixement col·lectiu.

L'espigall del Garraf és una varietat tradicional, i com a tal, recull tot aquest seguit de particularitats, de les quals en deriven la seva qualitat i reputació lligades al seu origen geogràfic.

El distintius de qualitat diferenciada Denominació d'Origen Protegida i Indicació Geogràfica Protegida són l'eina, creada per la Comissió Europea, per donar rellevància i protecció a l'origen geogràfic, als atributs de qualitat, als mètodes de producció i a l'expertesa i tradicions locals dels diferents productes. En els temps actuals, en que els consumidors tenen a la seva disposició una gran varietat de productes, afegit a la preocupació, en els països desenvolupats, per comprar i consumir productes saludables i de qualitat -qualitat normalment lligada a les característiques morfològiques i sensorials, a les tècniques de producció respectuoses amb el medi ambient, a la proximitat o a l'ús de tècniques tradicionals- els distintius de qualitat



diferenciada afavoreixen la preferència dels consumidors per aquests productes, ja que en tenen garantida la qualitat i l'autenticitat.

· Distintius de qualitat diferenciada DOP i IGP

Els distintius de qualitat diferenciada Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP) asseguren la protecció basada en la relació amb un indret. Segons el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, les principals figures de de protecció d'origen i qualitat es defineixen de la següent manera:

- Denominació d'origen protegida (DOP):

“La DOP és el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o excepcionalment un país, la qualitat del qual o les seves característiques es deuen fonamentalment o exclusivament a un medi geogràfic particular, amb els factors naturals i humans inherents a ell i del qual les fases de producció, transformació i elaboració es facin totalment en la zona geogràfica definida.”

- Indicació geogràfica protegida (IGP):

“La IGP és el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat, una regió o un país, que posseeix una qualitat determinada, una reputació o una altra característica que pugui essencialment ser atribuïda al seu origen geogràfic, i del qual com a mínim una de les seves fases de producció, transformació o elaboració es fa en la zona geogràfica definida.”

En altres paraules, les DOP i IGP descriuen productes que deuen les seves característiques o la seva consideració a l'àrea geogràfica de la qual són originaris. No obstant, segons la legislació, el lligam entre el producte i l'àrea geogràfica és més fort en el cas de les DOP, ja que, la qualitat o característiques del producte amb DOP són essencialment o exclusivament degudes a un ambient geogràfic particular amb els seus factors humans i naturals, i a més a més, totes les etapes del procés de producció han de tenir lloc a l'àrea geogràfica definida. D'altra banda, en el cas de de les IGP el vincle amb l'àrea geogràfica no necessàriament cal que sigui essencial o exclusiu, si no que n'hi ha prou amb que, com a mínim, una de les etapes de producció, transformació o elaboració tingui lloc a l'àrea geogràfica definida. En aquest cas, és suficient que les característiques o la reputació del producte siguin atribuïbles a l'origen geogràfic.

De cara a donar informació clara i succinta als consumidors, i amb l'objectiu de que aquests puguin identificar fàcilment les DOP i IGP, tots els productes amb DOP i IGP s'identifiquen amb una etiqueta que en garanteix la seva qualitat i autenticitat. Ambdós registres s'identifiquen amb el mateix logotip però de colors diferents: groc i vermell per les DOP i blau i groc per les IGP ([Figura 3](#)).



Figura 3. Logotips Denominació d'Origen Protegida (DOP) i Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

Segons dades consultades recentment a la base de dades DOOR (Database Of Origin & Registration) de la Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural de la Comissió Europea, actualment, a la Unió Europea trobem registrats sota indicadors geogràfics (IG) els noms de 1.287 productes provinents de 35 països diferents, entre els quals, Itàlia, França i Espanya figuren com els països amb més productes que posseeixen aquest tipus de distintius: 282, 228 i 188 productes respectivament.

Aquest més d'un miler de productes es troba classificat en 18 categories, entre les quals, la més representada correspon a la de fruites, vegetals i cereals frescos o processats, i compta amb 368 productes (29%). D'aquests, 147 són DOP i 221 IGP. D'entre el total de productes inclosos dins aquesta categoria, 62 els trobem a Espanya, 25 dels quals són DOP, mentre que els 37 restants són IGP. Finalment, a Catalunya es troben 9 productes, 5 sota el distintiu DOP (Arròs del Delta de l'Ebre, Avellana de Reus, Fesols de Santa Pau, Mongeta del Ganxet i Pera de Lleida) i 4 sota el distintiu IGP (Calçot de Valls, Clementines de les Terres de l'Ebre, Patates de Prades i Poma de Girona).

• **DOP i IGP de brassicàcies**

Pel que fa a les cols i als seus relatius es troben registrats a la base de dades DOOR 4 productes amb distintiu de qualitat diferenciada, 2 DOP i 2 IGP, bé siguin frescos o productes elaborats.

Per una banda, les tenim les 2 DOP que corresponen a productes elaborats: xucruts. La DOP Nošovické kysané zelí, del poble de Nošovické, a la República Txeca i la DOP Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje, de la ciutat d'Ogulin, a Croàcia.

Per altra banda, les 2 IGP corresponen a productes frescos i ambdues es troben a Espanya. Una correspon a la IGP Grelos de Galicia, a tots els municipis de la Comunitat Autònoma de Galícia i l'altra a la IGP Coliflor de Calahorra, al municipi de Calahorra i altres, a l'est de la Comunitat Autònoma de La Rioja (**Figura 4**).



Figura 4. Logotips de les IGP Grelos de Galicia i Coliflor de Calahorra.

- Què cal fer per registrar el nom d'un producte?

El registre de DOP i IGP és un procés llarg i que implica diferents actors a diferents nivells: agrupació de productors, autoritats nacionals i Comissió Europea (**Figura 5**). El primer nivell, que desencadenarà l'activació de tot el procés, correspon a l'agrupació de productors, la tasca de la qual es la relativa a la preparació de la sol·licitud de registre de la IGP o DOP, que consisteix en omplir el document únic amb rigor científic. Aquest document consisteix, en primer lloc, en una descripció detallada sobre el producte i les seves especificitats, aquesta descripció exhaustiva inclou característiques morfològiques, químiques i organolèptiques del producte, fases específiques de la producció i normes especials sobre la preparació i etiquetat del producte. En segon lloc, el document únic exigeix una descripció breu i concisa de la zona geogràfica i, per últim, una justificació del vincle del producte amb aquesta zona geogràfica.

Tota la informació relativa a aquest apartat, així com el document únic i la guia per a la seva complimentació es troba a la pàgina web de la Comissió Europea: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm

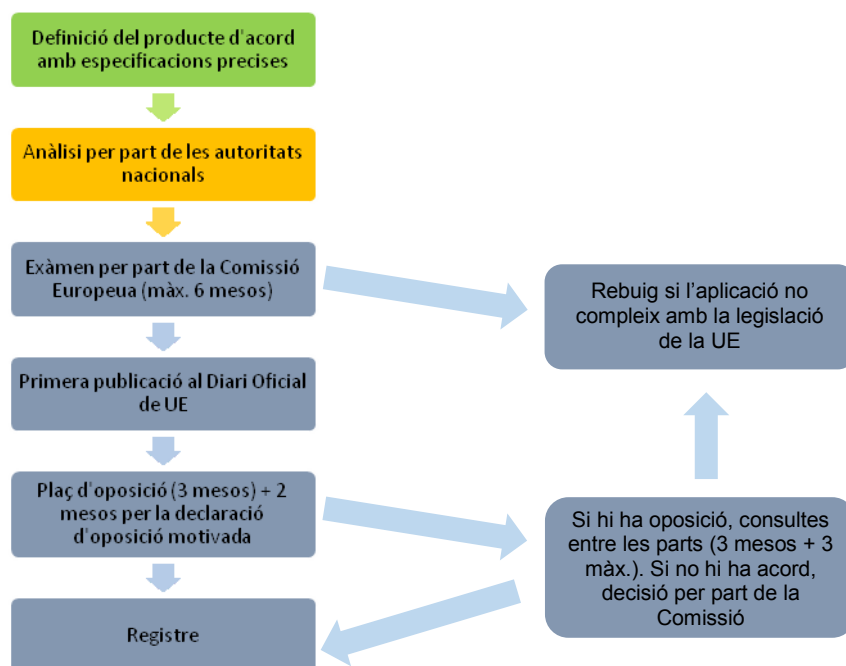


Figura 5. Esquema del procés de registre de DOP i IGP. En verd, el nivell 1: agrupació de productors, en taronja, el nivell 2: autoritats nacionals i en blau, el nivell 3: Comissió Europea (Adaptat de la Comissió Europea).

1. PLA DE TREBALL 2018:

Programa d'actuacions 2018



a.1 Estudi efecte genètic i ambiental

Disseny dels experiments multi-localitat per tal de determinar l'efecte genètic i ambiental sobre el perfil sensorial i nutricional del espigalls. Es realitzarà un estudi sobre el terreny per escollir les localitats representatives de la variació edafoclimàtica pròpia de la zona del Garraf, així com la variabilitat genètica present.

a.2 Entrenament panel de tast

Entrenament del panel de tast en l'anàlisi sensorial descriptiu de l'espigall per realitzar l'estudi de la variabilitat ambiental (a.1) sobre les característiques sensorials de la varietat en els següents anys de projecte.

b.1 Programa de millora agronòmica i selecció participativa

Multiplicació de la llavor seleccionada l'any anterior i nova selecció, amb la participació dels agricultors, de les plantes fundadores de la següent generació en una parcel·la dins d'una explotació agrícola a Vilanova i la Geltrú. Aquesta actuació permetrà validar la varietat millorada i mantenir-ne els avenços efectuats durant la fase I del projecte.

c.1 Adequació, ús i millora d'una segona parcel·la a la finca de Can Grau

Tancament cinètic i condicionament de la xarxa de distribució del reg d'una segona parcel·la a la finca de Can Grau. Planificació quadriennal de la gestió agrícola de les dues parcel·les adequades per a l'activitat agrícola que millori les condicions per al creixement dels cultius.

c.2 Validació de la llavor seleccionada, dins del PN del Garraf

Instal·lació del cultiu d'espigall dins del PN del Garraf que servirà per validar la varietat sota les condicions climàtiques del Parc després del cicle de selecció realitzat en aquest primer any de projecte.

c.3 Realització del projecte divulgatiu: Història de la col

Dins del PN, cultiu d'una trentena de varietats de l'espècie *Brassica oleracea* L. que representin la variabilitat morfològica existent dins de l'espècie i que permetin explicar de forma pràctica la millora genètica. Aquesta actuació inclou el desenvolupament d'activitats i materials de divulgació, dirigits a tots els públics, dins del PN, i que quedaran disponibles a la web dels Espigalls.

c.4 Realització de jornades de portes obertes

Organització de visites guiades a les parcel·les de Can Grau dirigides a tots els públics a fi de difondre el projecte i el cultiu d'espigalls i les altres varietats que alberga el PN del Garraf. Coordinació amb la Fundació Catalana de l'Esplai per incloure l'ús de les parcel·les en les activitats de descoberta del Parc ofertes per la Casa de Colònies.

d.1 Creació d'una taula de treball entre FMA, Parc a taula, NODE Garraf i l'Associació Espigalls del Garraf

Creació d'una taula de treball entre la Fundació Miquel Agustí, el Parc a taula, NODE Garraf i l'Associació Espigalls del Garraf per dissenyar actuacions de promoció de la varietat i fomentar l'ús i el consum de l'espigall del Garraf en els restaurants de la zona, contribuint, així, en la vertebració del sector.



d.2 Obtenció i distribució de llavor entre els agricultors

Garantir una quantitat mínima de llavor, així com una garantia fitosanitària de la mateixa, després de cada nou cicle de selecció, a fi de distribuir-la entre els agricultors.

e.1 Manteniment de la pàgina web www.espigallsdelgarraf.cat

Actualització de la pàgina web i introducció de nous continguts relacionats amb el projecte i amb els espigalls del Garraf, de manera que continuï sent una plataforma de difusió del coneixement científic i tècnic referent a aquesta varietat.

e.2 Programació anual d'una jornada tècnica PATT

Realització d'una jornada tècnica en el marc del Pla Anual de Transferència Tecnològica, on es presentin els principals resultats de l'any anterior del projecte al sector. Així mateix, aquesta sessió també servirà per recollir les seves inquietuds i punts de vista envers el desenvolupament del projecte i el desenvolupament de la seva tasca.

e.3 Participació a la Llotja i/o altres actes de promoció dels espigalls del Garraf

Difusió del projecte i promoció de les singularitats de l'espigall del Garraf de cara a augmentar-ne el seu consum i ús, tant a nivell domèstic com a nivell de restauració.

I en prova de conformitat, les persones que l'atorguen signen el present conveni, i l'annex al conveni, per duplicat, en el lloc i la data que s'assenyalen”.