

**HOJAS DIVULGADORAS**

Núm. 16/83 HD

# **VARIEDADES DE PATATA DE SIEMBRA CERTIFICADA**

**FERNANDO PASTOR COSCULLUELA**

Dr. Ingeniero Agrónomo

Revisada por

**ANTONIO AGUIRRE AZPEITIA**

Dr. Ingeniero Agrónomo



**MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION**

# VARIETADES DE PATATA DE SIEMBRA CERTIFICADA

## PATATA DE SIEMBRA

Únicamente podrá denominarse «patata de siembra» aquella que proceda de cultivos controlados por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero, y que haya sido obtenida siguiendo las disposiciones del Reglamento Técnico de Control y Certificación de Patata de Siembra y las demás disposiciones vigentes a estos efectos. La «patata de siembra» importada, bien sea para multiplicación y ensayo, para producción de «patata de primor» destinada a su eventual exportación, o para la producción directa de patata de consumo, ha de acreditar el haberse obtenido, en el país de origen, siguiendo unas normas similares a las seguidas por la patata de siembra de producción nacional, y haber sido previamente autorizada su entrada por el citado Instituto.

Toda otra patata, ya sea producida en España o importada, se considerará destinada al consumo humano, del ganado o para su empleo con fines industriales, sin que en ningún caso pueda utilizar la denominación de «patata de siembra». La venta y circulación de patata de consumo, empleando términos que sugieran al comprador que se trata de entregarle patata de siembra, se considera fraudulenta y está sujeta a las sanciones previstas en la legislación vigente.

## **CARACTERISTICAS DE LA PATATA DE SIEMBRA CERTIFICADA**

La «semilla certificada», que puede comercializarse en dos clases, «A», y «B», se distingue por las siguientes características:

1.<sup>a</sup> Excepto en el caso de emplearse contenedores, la patata de siembra se envasará en sacos nuevos de 50 kilogramos netos. En casos debidamente justificados se podrán autorizar sacos u otros envases con capacidad distinta a la citada. Los sacos serán obligatoriamente nuevos y deberán llevar la inscripción «Patata de Siembra», con caracteres legibles de al menos seis centímetros de altura.

Las etiquetas oficiales especificarán, aparte de los datos previstos en el Reglamento General Técnico de Control y Certificación de Semillas y Plantas de Vivero, los calibres entre los que se encuentra clasificada la patata contenida en el envase.

2.<sup>a</sup> Es obtenida en zonas especiales, determinadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que generalmente cuentan con una tradición de muchos años en el cultivo de la patata de siembra.

3.<sup>a</sup> Es producida a través de Entidades Productoras que cuentan con personal técnico especializado en las tareas de selección que requiere la producción de «semilla» de esta planta, y cuyas actividades son vigiladas por el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero (Servicio de la Patata de Siembra y Afines) dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

4.<sup>a</sup> Procede de campos reconocidos e inspeccionados por el Servicio de la Patata de Siembra, los cuales se visitan dos veces al año, al menos, durante el período vegetativo. En estas inspecciones se eliminan las matas enfermas por ataques de virus o por cualquier otro agente que produzca alteración en las plantas, así como los pies pertenecientes a variedades distintas de la que es objeto de cultivo.

5.<sup>a</sup> Las parcelas destinadas a la producción de patata de siembra son objeto de un cultivo esmerado en cuanto se refiere a labores preparatorias, abonado, plantación, cuidados culturales, lucha contra plagas, quema de matas y recolección.

6.<sup>a</sup> Es objeto de una conservación esmerada y de un trato cuidadoso en todas las operaciones de carga, descarga, almacenamiento, envasado y transporte.

7.<sup>a</sup> Se selecciona no sólo en el campo sino también en el almacén, bajo la vigilancia del Servicio de la Patata de Siembra. En esta última selección se desechan los tubérculos dañados, deformes o con alteraciones perceptibles.

Los tubérculos se presentan calibrados entre 28 y 65 milímetros, utilizando calibre de malla cuadrada. Excepcionalmente, y a petición expresa por escrito del interesado, se puede ampliar el calibre superior hasta 70 mm.

8.<sup>a</sup> El Servicio de la Patata de Siembra admite las siguientes tolerancias máximas en peso:

Concepto	‰
Tierras o materias extrañas .....	2,0
Tubérculos heridos, deformes o roídos .....	3,0
Fuera de calibres (1) .....	6,0
Podredumbre seca o húmeda .....	1,0
Sarna común (tubérculos afectados en una superficie superior a 1/3) .....	5,0
Rhizoctonia (viruela) (2) .....	1,0

(1) Un lote no podrá contener más del 3 por 100, expresado en peso, de tubérculos inferiores al calibre mínimo, ni más del 3 por 100 de tubérculos de tamaño superior al calibre máximo.

(2) En Rhizoctonia se distinguen tres tipos de ataque: «ligero», «medio» y «grave», de acuerdo con la escala utilizada por el Servicio Fitopatológico Holandés, publicada en Informes y Noticias del Servicio Fitosanitario, número 130, año 1956. La tolerancia del 1 por 100 se refiere a los ataques «medio» y «grave». En caso de ataque ligero, se estimará que una partida de patata de siembra se encuentra libre de Rhizoctonia cuando el 20 por 100 de la misma, como máximo, presente este tipo de ataque. El resto de la partida, o sea el 80 por 100, habrá de presentar un ataque menos que «ligero». Serán rechazadas las partidas que presenten en las yemas o próximo a ellas el ataque definido anteriormente como «ligero».

**NOTAS.**—Las suma de estos defectos, exceptúan los conceptos «fuera de calibre» y «tierra o materias extrañas» no debe rebasar el 6 por 100.

Lo tubérculos deben estar prácticamente no brotados.

No se admite tolerancia alguna respecto a la presencia de sarna verrugosa, podredumbre anular bacteriana, podredumbre parda bacteriana, quistes del nematodo dorado de la patata y virus del «Spindle Tuber».

Fig. 1.—Los tubérculos de la planta en primer plano hubieran rebasado a la madurez los calibres admitidos. Los tubérculos de la otra, en cambio, hubieran servido en un alto porcentaje.



## ELECCION DE VARIEDADES

De no tener seguridad en el resultado de una variedad determinada, conviene sembrar dos o tres variedades distintas, con objeto de evitar un posible fracaso.

Nuestro país dispone normalmente de un número elevado de variedades. Las más cultivadas, en la campaña 1981/82, han sido las siguientes, por orden de producción y venta:

- Desirée, Kennebec, Baraka, Jaerla, Red Pontiac, Spunta y Arran Banner, que han supuesto en total un 91 por 100.
- Alava, Turia, Blanka, Claustar, Edzina, Ostara y Palogán, que han alcanzado en conjunto un 7 por 100 del total.
- Rosalie, Gracia, Chieftain, Victor, Netted Gem, Diana y Cardinal, que suponen en su conjunto un 1 por 100 del total.

El 1 por 100 restante corresponde a variedades de menor importancia o que se están ensayando actualmente.

De todas estas variedades, las que gozan de mayor demanda son las del grupo primero, lo cual no quiere decir que en determinadas zonas y circunstancias los agricultores decidan utilizar cualquier otra variedad, incluso de las que no figuran en la lista.



Fig. 2.—La patata de siembra ha de calibrarse cuidadosamente.

Dados los adelantos en la conservación frigorífica de las patatas destinadas a segundas siembras, y dada la proliferación de este tipo de instalaciones, puede decirse que prácticamente ha desaparecido el problema de poder disponer de patata de siembra para cosechas tardías.

Para facilitar la elección de variedades, se expondrán posteriormente las características de las más cultivadas. Teniendo en cuenta estos datos y las listas incluidas en esta publicación, será fácil determinar las variedades más convenientes en cada caso. Los servicios oficiales de Agricultura, el Servicio de la Patata de Siembra (c/ José Abascal, 56 - Madrid-3) y las Entidades Productoras de patata de siembra, podrán proporcionar cuantas informaciones se soliciten para precisar, con más seguridad, cuales son las variedades más adecuadas para cada caso particular. Téngase en cuenta que en una misma provincia pueden presentarse comarcas con características muy distintas; así, se pueden encontrar lugares situados a gran altura sobre el nivel del mar y otras zonas situadas a menor altitud. En las primeras es casi siempre posible cultivar la patata en secano y en las segundas es seguramente obligado el cultivarlas en regadío; las variedades apropiadas para las zonas altas son, en general, distintas a las convenientes para el cultivo en las zonas bajas.

## VARIETADES DE PATATA CON MAYOR DEMANDA

### **Galicia**

*La Coruña:* Kennebec, Baraka, Arran Banner, Alava, Red Pontiac, Blanka y Jaerla.

*Lugo:* Baraka, Kennebec, Arran Banner, Red Pontiac, Desirée, Jaerla y Alava.

*Orense:* Kennebec, Red Pontiac, Desirée, Baraka, Arran Banner, Alava y Jaerla.

*Pontevedra:* Desirée, Kennebec, Baraka, Jaerla, Arran Banner, Blanka y Red Pontiac.

### **Norte**

*Asturias:* Desirée, Arran Banner, Baraka, Jaerla, Alava, Kennebec y Spunta.

*Santander:* Desirée, Baraka, Arran Banner, Kennebec, Jaerla, Duquesa y Red Pontiac.

### **País Vasco**

*Alava:* Desirée, Jaerla, Kennebec, Red Pontiac, Baraka, Turia y Edzina.

*Guipúzcoa:* Jaerla, Desirée, Baraka, Spunta, Palogán, Arran Banner e Iturrieta.

*Vizcaya:* Desirée, Baraka, Kennebec, Spunta, Jaerla, Edzina y Arran Banner.

### **Ebro**

*Huesca:* Kennebec, Red Pontiac, Desirée, Turia, Jaerla, Blanka y Alava.

*Navarra:* Kennebec, Jaerla, Desirée, Red Pontiac, Baraka, Turia y Arran Banner.

*Rioja:* Desirée, Jaerla, Red Pontiac, Kennebec, Claustar, Baraka y Spunta.

*Teruel*: Kennebec, Turia, Desirée, Red Pontiac, Jaerla, Palogán y Arran Banner.

*Zaragoza*: Desirée, Kennebec, Red Pontiac, Turia, Jaerla, Palogán y Baraka.

## **Cataluña**

*Barcelona*: Kennebec, Red Pontiac, Jaerla, Desirée, Baraka, Claustar y Turia.

*Gerona*: Kennebec, Jaerla, Red Pontiac, Desirée, Spunta, Baraka y Claustar.

*Lérida*: Kennebec, Red Pontiac, Jaerla, Blanka, Desirée, Arran Banner y Baraka.

*Tarragona*: Kennebec, Arran Banner, Desirée, Baraka, Red Pontiac, Jaerla y Spunta.

## **Duero**

*Avila*: Red Pontiac, Jaerla, Baraka, Desirée, Arran Banner, Claustar y Spunta.

*Burgos*: Desirée, Kennebec, Red Pontiac, Jaerla, Baraka, Spunta y Netted Gem.

*León*: Red Pontiac, Kennebec, Baraka, Desirée, Jaerla, Arran Banner y Rosalie.

*Palencia*: Kennebec, Desirée, Baraka, Red Pontiac, Jaerla, Arran Banner y Alava.

*Salamanca*: Jaerla, Baraka, Desirée, Spunta, Red Pontiac, Kennebec y Diana.

*Segovia*: Jaerla, Red Pontiac, Baraka, Spunta, Desirée, Edzina y Rosalie.

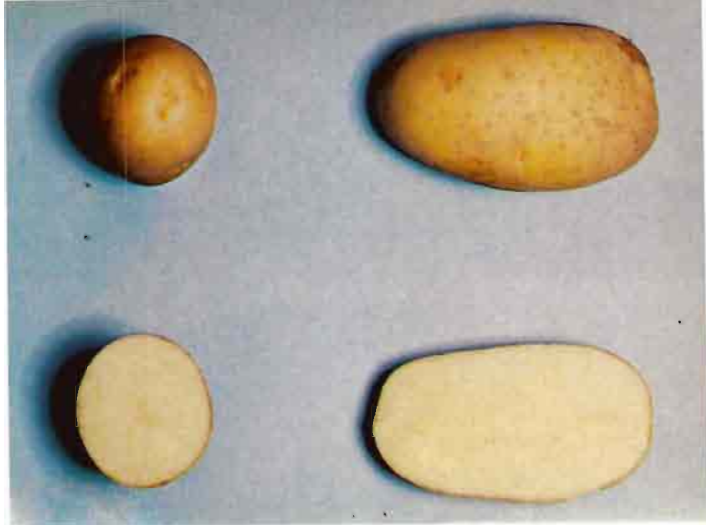
*Soria*: Kennebec, Turia, Desirée, Baraka, Jaerla, Belda y Diamant.

*Valladolid*: Desirée, Jaerla, Red Pontiac, Spunta, Baraka, Edzina y Gracia.

*Zamora*: Red Pontiac, Kennebec, Jaerla, Baraka, Desirée, Ostara y Spunta.



Fig. 3.—Variedad Pentland Dell.



### **Centro**

*Albacete:* Desirée, Red Pontiac, Baraka, Kennebec, Jaerla, Arran Banner y Spunta.

*Ciudad Real:* Desirée, Red Pontiac, Jaerla, Kennebec, Spunta, Blanca y Palogán.

*Cuenca:* Desirée, Palogán, Jaerla, Red Pontiac, Buesa, Baraka y Kennebec.

*Guadalajara:* Baraka, Jaerla, Desirée, Spunta, Turia, Edzina y Red Pontiac.

*Madrid:* Jaerla, Desirée, Red Pontiac, Baraka, Spunta, Ostara y Kennebec.

*Toledo:* Desirée, Red Pontiac, Jaerla, Baraka, Edzina, Ostara y Spunta.

### **Levante**

*Alicante:* Baraka, Desirée, Turia, Spunta, Arran Banner, Jaerla y Edzina.

*Castellón:* Desirée, Kennebec, Baraka, Arran Banner, Jaerla, Turia y Kennebec.

*Murcia:* Desirée, Spunta, Baraka, Arran Banner, Jaerla, Red Pontiac y Turia.

*Valencia:* Desirée, Jaerla, Red Pontiac, Spunta, Kennebec, Turia y Ostara.

## **Extremadura**

*Badajoz:* Desirée, Jaerla, Spunta, Red Pontiac, Arran Banner, Turia y Kennebec.

*Cáceres:* Desirée, Red Pontiac, Jaerla, Spunta, Arran Banner, Palogán y Blanka.

## **Andalucía Oriental**

*Almería:* Arran Banner, Blanka, Desirée, Spunta, Claustar, Baraka y Red Pontiac.

*Granada:* Jaerla, Desirée, Spunta, Red Pontiac, Claustar, Kennebec y Turia.

*Jaén:* Desirée, Jaerla, Red Pontiac, Turia, Spunta, Arran Banner y Kennebec.

*Málaga:* Spunta, Red Pontiac, Jaerla, Baraka, Desirée, Turia y Arran Banner.

## **Andalucía Occidental**

*Cádiz:* Spunta, Jaerla, Desirée, Baraka, Arran Banner, Kennebec y Red Pontiac.

*Córdoba:* Desirée, Jaerla, Spunta, Baraka, Red Pontiac, Ostara y Blanka.

*Huelva:* Spunta, Jaerla, Arran Banner, Desirée, Baraka, Alava y Red Pontiac.

*Sevilla:* Spunta, Desirée, Baraka, Jaerla, Red Pontiac, Arran Banner y Turia.

Es obligatorio aclarar que la lista de variedades facilitada, ordenada por preferencia en las distintas provincias, se refiere única y exclusivamente a patata de siembra certificada de producción nacional, estando de momento limitada su venta legal a la Península, por razones de tipo fitopatológico.

La patata de siembra que se importa con destino a producir «patata de primor» para la exportación o patata para el abastecimiento interno de las Islas Baleares y del Archipiélago de las Canarias, además de cumplir con los requisitos

exigidos para ser considerada como patata de siembra, tanto en su país de origen como en España, deberá proceder, según la legislación española vigente, de países libres de escarabajo de la patata.

Las variedades preferidas, tanto para la producción de patata de primor destinada a la exportación como para el propio abastecimiento de las islas, son las siguientes:

*Baleares:* Pentland Dell, Arran Banner, Royal Kidney, Desirée, Pentland Squire, Maris Piper e Irish Peace.

*Canarias:* King Edward, Up to date, Arran Banner, Kerr's Pink y Pentland Squire.

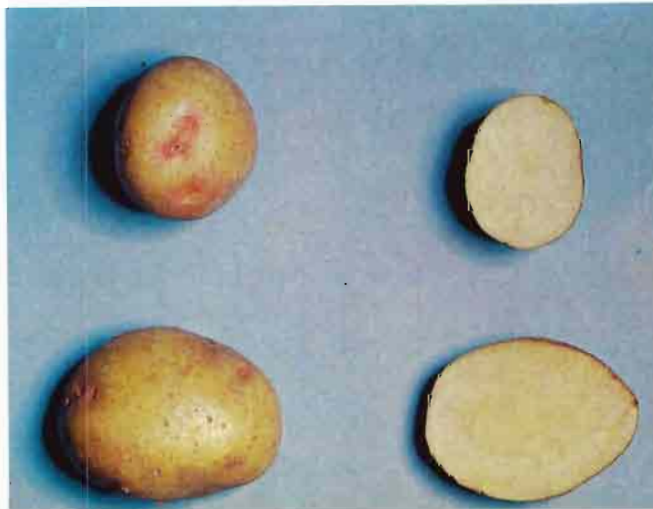
La importación anual de patata de siembra a la Península se dirige normalmente a:

— Multiplicación por las Entidades Productoras. Incide en aquellas provincias en las que se encuentran situadas una o varias de estas Entidades.

— Producción de «patata de primor» para su posterior exportación. Incide fundamentalmente en una amplia zona que se extiende desde la Costa Brava en el Mediterráneo hasta la provincia de Huelva en el Atlántico.

— Producción de patata de consumo en la Península. Generalmente tiene poca incidencia, si bien ésta pueda tener cierta importancia en los años en los que por desabastecimiento de patata de siembra nacional hay que recurrir a su importación y distribución.

Fig. 4.—Variedad King Edward.



## ENTIDADES PRODUCTORAS DE PATATA DE SIEMBRA CERTIFICADA

### Alava

«Agrupación de Productores de Patata de Siembra de Alava», «AGRUPAL», Olaguibel, 4. Apartado de Correos 579. Teléfono 945/23 26 54 y 23 26 58. Télex: 35.560. Vitoria.

«Caja de Ahorros Provincial de Alava», «CAPA», Diego Martínez de Aragón, s/n. Teléfono 945/25 27 55 y 25 88 56. Vitoria.

«Cooperativa Nuestra Señora de Ocón». Teléfono 945/37 80 12 Bernedo (Alava).

### Burgos

«Cooperativa Comarcal San Isidro de Losa». Villalba de Losa (Burgos). Oficina provisional: Caja Rural Provincial. Medina de Losa (Burgos). Teléfono 947/11 05 03.

«Cooperativa Santa Isabel». Calera 35. Teléfono 947/23 99 61 y 23 08 60. Burgos.

«Productores de Patata de Siembra, S.L.», «PROPASI». Polígono de Villalonquejar, calle 2. Apartado de Correos, 136. Teléfono 947/20 70 11 y 20 39 55. Burgos.

«Selección y Comercio de Patata, S.A.». Miranda 3. Apartado de Correos 133. Teléfono 947/20 44 91 y 20 25 21. Burgos.

«Nuestra Señora de Ahedo». Sociedad Agraria de Transformación n.º 14.911. Teléfono 947/11 90 38. San Martín de Losa (Burgos).

### La Coruña

«Productores Asociados de Patata de Siembra de Bergantiños». Sociedad Cooperativa Limitada, «COPABER». Apartado de Correos 84. Teléfono 981/70 11 76. Carballo (La Coruña).

## **Navarra**

«Organización de la Patata en el Pirineo Occidental S. A.», «OPPOSA». Carretera de Salinas s/n. Teléfono 948/31 80 61. Noain (Navarra).

## **Palencia**

«Cultivadores de Patata de Valdivia», «CUPAVAL». Sociedad Cooperativa Limitada. Estación s/n. Apartado de Correos, 9. Teléfono 988/12 20 57. Aguilar de Campóo (Palencia).

## **ORGANISMOS OFICIALES DE CONTROL**

Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero. Servicio de la Patata y Afines. José Abascal, 56 - 2.<sup>a</sup> Planta. Teléfono 91/441 81 99. Madrid-3.

Centro de Control de Semillas y Plantas de Vivero. San Antonio, 25. Apartado de Correos 132. Teléfono 945/23 18 10 y 23 12 58. Vitoria.

Subcentro de Control de Semillas y Plantas de Vivero. Santo Domingo, 66. Apartado de Correos, 18. Teléfono 988/21 16 25. Orense.

## **CARACTERÍSTICAS DE ALGUNAS DE LAS VARIETADES DE PATATA MAS CULTIVAS EN NUESTRO PAIS**

### **Alava (Sinónimo Merkur)**

Tardía. Origen alemán.

Tubérculo redondo-oval, algo aplastado, ojos semiprofundos, piel blanca amarillenta; carne amarillo claro. Conservación regular por su tendencia a brotar pronto. Bastante resistente a las virosis graves, sensible a la podredumbre seca y a la sarna común; no es muy sensible a la mancha de hierro.

Tendencia a producir brotes ahilados en los tubérculos y rosarios de patatitas por efecto de la sequía, a la que, por lo demás resiste bastante bien. Produce estolones bastante largos, lo que dificulta la recolección mecánica. Poco exigente en clima y suelo, prefiriendo que estos últimos sean sueltos. Actualmente, casi el 96 por 100 se consume entre Galicia y Asturias, aunque su consumo vaya descendiendo lentamente.

### **Arran Banner**

Semitemprana. Origen inglés.

Tubérculo redondo, algo aplastado, tamaño grande, ojos escasos, semiprofundos a profundos. Piel amarillo claro y carne blanca. Conservación regular, sobre todo cuando se recolecta en primavera y verano. Resistente a la sarna común. Sensible al mildiu; muy sensible a la mancha de hierro. Sensible a los virus X e Y; tendencia a producir tubérculos de gran tamaño muchos de ellos huecos. No es exigente ni en clima ni en suelo; sin embargo, no conviene su cultivo en regiones donde el mildiu sea frecuente, ni en los secanos que no sean frescos, a menos de arrancar las patatas anticipadamente para evitar la aparición de deformaciones («asalchichonado») y de mancha de hierro, fenómenos que deprecian tremendamente la producción. Patata algo basta, pero de gran calidad en zonas donde las características ecológicas

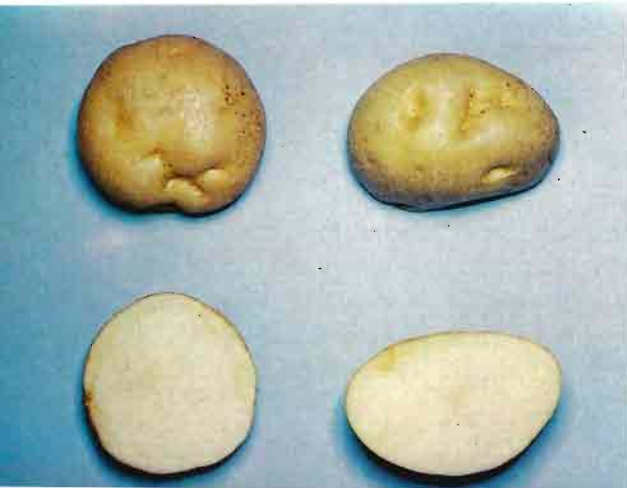


Fig. 5.—Variedad Arran Banner.

son apropiadas. Rendimiento muy elevado. Se distribuye con preferencia en Galicia, Asturias, Levante, Andalucía y Cataluña.

### **Baraka**

Tardía. Origen holandés.

Tubérculo de forma oval alargada, grande, ojos bastante superficiales. Piel y carne de color amarillo claro. Conservación relativamente fácil, de elevado rendimiento y calidad culinaria buena. Resistente al mildiu, tanto en mata como en tubérculo. Poco sensible al enrollado, bastante susceptible al virus Y. Resistente a la mancha de hierro y susceptible a la sarna común. Aún siendo de ciclo largo, su tuberización precoz permite que se consigan rendimientos comparables con los de otras variedades de ciclo más corto en siembras tempranas. Se utiliza en toda la Península, pero con marcada preferencia en Galicia, ambas Castillas, Levante y Andalucía.

### **Blanka**

Temprana a semitemprana. Origen holandés.

Tubérculo de forma oval alargada, grande, de ojos superficiales. Piel de color amarillo claro y carne blanca. Conservación relativamente corta, por ser de brotación precoz. Bastante sensible al mildiu en mata. Sensible al virus del enrollado, a la sarna común y a la mancha de hierro. Tuberización precoz, lo que la hace útil para siembras anticipadas en zonas de producción destinada a la exportación. Se siembra con más o menos profusión en toda la Península, pero con marcada preferencia en Galicia y en Andalucía Oriental, especialmente en la provincia de Almería.

### **Claustar**

Semitemprana. Origen francés.

Tubérculo de forma oval alargada, tamaño medio a grande, de ojos superficiales, piel amarilla y carne de color ama-



Fig. 6.—Variedad Claustar.

rillo claro. Si se ha permitido a la planta alcanzar la madurez, la conservación es bastante buena. El rendimiento suele ser elevado y la calidad culinaria buena. Medianamente sensible al mildiu y a la sarna común; bastante sensible al virus del enrollado. Variedad bastante rústica que se adapta bien a los regadíos de la costa mediterránea, donde se siembra con vistas a la exportación como «patata de primor». A pesar de la competencia de la patata de siembra importada de esta variedad, la demanda de la de producción nacional aumenta de año en año. Se siembra principalmente en Rioja, Granada y Cataluña.

### **Desirée**

Semitardía. Origen holandés.

Tubérculo de forma oval alargada, de tamaño medio a grande, de ojos superficiales, piel roja y carne amarilla, de calidad culinaria bastante buena a buena. Se presta a la preparación industrial de patatas fritas a la española, congelándolas antes de terminar su fritura para después acabarlas de freir rápidamente para el consumo familiar o en hostelería. El rendimiento suele ser elevado y la conservación fácil. Algo sensible al mildiu de la mata, muy sensible al virus del enrollado y poco sensible, en cambio, al virus Y. Sensible a la sarna común y poco sensible a la mancha de hierro. Se cul-



tiva con mayor o menor intensidad en todas las regiones, siendo proporcionalmente las que más la cultivan las del valle de Ebro, Levante, Castilla la Nueva, Andalucía Occidental y ciertas comarcas de Galicia y del valle del Duero.

### **Edzina**

Semitemprana. Origen holandés.

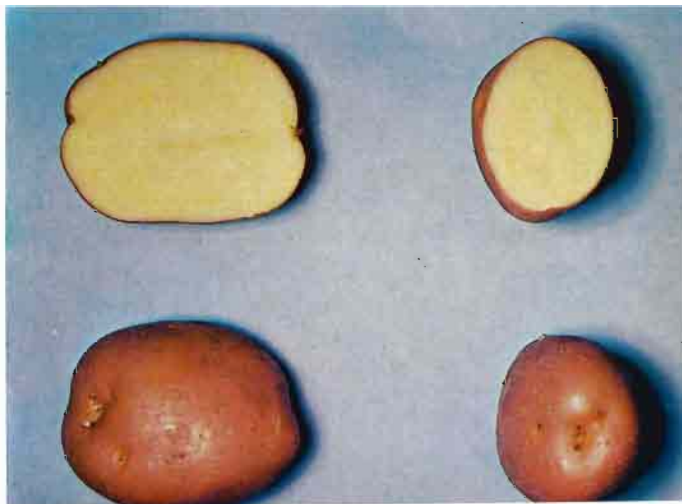
Tubérculo de forma más o menos oval, regular, de piel y carne amarillas, con ojos bastante superficiales. Calidad culinaria media. No se deshace a la cocción. La conservación es más bien difícil. Rendimiento muy bueno. Es sensible al mildiu de la mata, pero poco sensible al del tubérculo. Sensible a la sarna común y poco sensible a la mancha de hierro y al corazón hueco. Poco sensible a las virosis. Variedad muy productiva, que dá grandes tubérculos, con un bajo contenido en materia seca, por lo que no es apta para el frito.

### **Jaerla**

Extratempрана. Origen holandés.

Tubérculo de forma oval, de tamaño grande, ojos superficiales, piel blanca amarillenta y carne amarilla clara. De calidad culinaria bastante buena y de un rendimiento elevado,

Fig. 7.—Variedad Desirée.



tanto en cultivos de primor como cuando alcanza la total madurez. Poco sensible al mildiu, algo sensible al enrollado y al virus Y, algo sensible a la sarna común y muy resistente a la mancha de hierro. La conservación es difícil, ya que brota rápidamente. Se cultiva en toda la Península, pero con más intensidad proporcionalmente en Castilla la Nueva, Cataluña, Andalucía y Levante.

### **Kennebec**

Semitemprana. Origen norteamericano.

Tubérculo de forma oval, grande, de ojos superficiales, con piel de color amarillo pálido y carne blanca. Calidad culinaria buena, siendo muy utilizada la variedad para la fabricación de patatas fritas «a la inglesa». De mediana conservación pues brota rápidamente. Es bastante rústica, siempre que la frescura del terreno sea suficiente. El rendimiento es elevado, pero más por el tamaño de los tubérculos que por el número de éstos. Muy sensible al virus del enrollado y apenas sensible al virus Y. Algo susceptible al mildiu y ligeramente resistente a la sarna común. Bastante susceptible a la mancha de hierro, especialmente en terrenos arenosos de Galicia y León en años secos. Bastante sensible al «pie negro» en años excesivamente lluviosos. Se cultiva preferentemente en Galicia, Cataluña, Asturias y parte de León, y con menor intensidad en el resto de la Península.

### **Ostara**

Temprana. Origen holandés.

Tubérculo de forma oval alargada, regular, ligeramente aplastado, piel y carne amarillas, ojos superficiales. Calidad culinaria bastante buena para la cocción, aunque a veces ennegrece después de cocida. La conservación es mediana. Sensible al mildiu de la mata, pero poco al del tubérculo. Poco sensible a la sarna común. Sensible al virus del enrollado y resistente el virus A. Se trata de una variedad muy conocida

en sus país de origen, pero relativamente nueva en España. Se cultiva con preferencia en Castilla la Nueva, particularmente en Toledo, y en Andalucía Occidental. En plena madurez, la piel de los tubérculos se hace escamosa y rugosa, lo que resulta relativamente desagradable al tacto.

### **Palogan** (Sinónimos Allerfruheste Gelbe)

Temprana. Origen alemán.

Tubérculo de forma redonda, algo aplastado; piel y carne amarillas, ojos semiprofundos. Calidad culinaria de bastante buena a buena. Es una variedad muy rústica, que resiste bien la sequía. De fácil conservación y de un rendimiento medio aceptable. Aunque ha bajado bastante su demanda, fue en sus tiempos una de las variedades insustituibles en ambas Castillas, valle del Ebro, Extremadura y Cataluña, principalmente. Actualmente, aunque en cantidades bastante menores, sigue cultivándose principalmente en Castilla la Nueva, Extremadura, valle del Ebro y algo en el valle del Duero. Es una variedad rústica, aunque bastante sensible al midiu de la mata, al del tubérculo y muy poco sensible a la mancha de hierro. Presenta predisposición para el corazón hueco en los tubérculos grandes. Bastante sensible al virus del enrollado, y poco sensible al Y. Prefiere los terrenos sueltos y frescos y agradece un buen abonado.

### **Red Pontiac**

Semitemprana. Origen norteamericano.

Tubérculo de forma redonda, piel roja oscura y carne blanca. Esta variedad es una mutación de la antigua variedad Pontiac, también norteamericana. Los ojos son bastante profundos, lo que dificulta el pelado. A pesar de estar considerada como tardía en América, en España se comporta como de temprana a semitemprana, por su rápida y pronta tuberización. La conservación es mediana y su calidad culinaria buena. La variedad es bastante rústica, pero muy sensible a

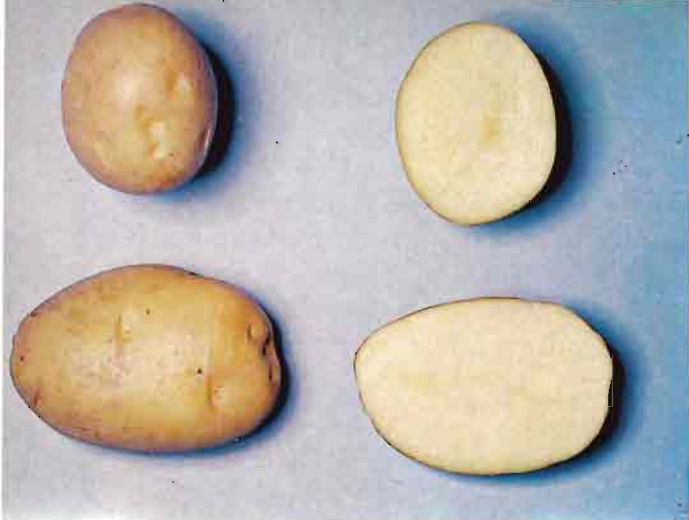


Fig. 8.—Variedad Jaerla.

los virus Y y del enrollado. Medianamente sensible al mildiu y bastante sensible a la mancha de hierro, especialmente en terrenos sueltos y en veranos cálidos. Especialmente indicada para su cultivo en regadío. Muy solicitada en Cataluña, ambas Castillas, Galicia, valle del Ebro y Extremadura, aunque tiene demanda en todas las regiones.

### **Rosalie**

Temprana. Origen francés.

Tubérculo de forma oval alargada, de piel rosada y carne amarilla, con los ojos superficiales. Es una variedad rústica, de elevado rendimiento y fácil conservación. Tuberiza pronto y el rendimiento es de bueno a muy bueno. Medianamente sensible al mildiu de la mata y poco sensible al del tubérculo, a la sarna común, a la mancha de hierro y al corazón hueco, a pesar de dar tubérculos grandes. Calidad culinaria buena. Su bajo contenido en materia seca no permite su utilización para la producción de patatas fritas «a la inglesa». Parece bastante poco sensible a los virus graves; sin embargo, se necesita más tiempo para poder juzgarla en este aspecto, por ser variedad relativamente nueva en España. Se cultiva preferentemente en Castilla la Vieja, y concretamente en la provincia de Segovia, y con menor intensidad en Castilla la Nueva y Andalucía. Es variedad aparentemente prometedora y plazo medio.

## **Spunta**

Semitemprana. Origen holandés.

Tubérculo oval alargado o alargado, de piel amarilla pálida y carne amarilla. Ojos muy superficiales. De conservación bastante difícil. Es una variedad vigorosa, muy productiva y de una tuberización relativamente precoz, dando tubérculos grandes y muy regulares. Por su escaso contenido en materia seca no es variedad apta para el frito. Medianamente sensible al mildiu de la mata y del tubérculo; bastante sensible a la sarna común. Resistente al virus A, pero bastante sensible al virus del enrollado; medianamente sensible a la mancha de hierro y al corazón hueco. Bastante sensible a brotar con dificultad, por lo que debe cuidarse bien la destinada a siembra, pues el porcentaje de golpes fallados puede ser alto. Es una variedad cuya demanda está subiendo vertiginosamente en Europa y paralelamente en España, donde se ha hecho la patata preferida, con mucho, en Andalucía, y con menor intensidad en Castilla la Vieja, principalmente en las provincias de Segovia y Valladolid. Carece de importancia relativa en Cataluña, valle del Ebro y Galicia, pero posiblemente se trate de un desfase entre demanda y oferta.

## **Turia**

Semitardía. Origen español.

Es una de las pocas variedades de patata, creadas por la Estación de Mejora de la Patata de Vitoria, que aún gozan de una apreciable y localizada demanda. Tubérculo redondo, algo apuntado hacia el ombligo; de piel rosada, con tono más oscuro en los ojos, que son semiprofundos; carne de color blanco. Su brotación es tardía, lo que facilita su conservación. Es una variedad rústica, aunque susceptible al mildiu, muy sensible al virus Y y susceptible al virus del enrollado; algo propensa a la mancha de hierro. Por su alto contenido en materia seca, se dedica preferentemente a la producción de patatas fritas «a la inglesa», especialmente por los pequeños industriales. Se cultiva fundamentalmente en Levante, valle del

Ebro y Andalucía. Su demanda ha bajado relativamente con respecto a su éxito inicial, pero parece haberse estabilizado a un nivel muy aceptable.

## **ALGUNOS CONSEJOS PRACTICOS SOBRE EL CULTIVO DE LA PATATA**

— Deben sembrarse dos o tres variedades distintas mejor que una sola. Este consejo debe tenerse en cuenta especialmente cuando no se conoce con seguridad cual es la variedad más apropiada para la zona particular de cultivo. Además, la variedad considerada como más segura, puede fallar cualquier año.

— El agricultor debe tener en su poder la semilla unos quince o veinte días antes de su plantación, siendo aún mejor recibirla con más antelación si dispone de tiempo y locales adecuados para su conservación. Si se trata de patata conservada en frigorífico, deben mediar unos quince días desde la salida de la cámara hasta la plantación.

— Una vez que se tenga la patata de siembra, debe desvenasarse enseguida y mantenerla extendida, preferiblemente en un local que no sea oscuro. Lo mejor es que reciba una luz, no muy intensa, como la del crepúsculo. Dicho local debe estar limpio, ventilado y exento de peligro de helada en su interior. Si la conservación ha de ser larga, hay que temer más al calor que al frío.

— Durante el período que media desde la recepción de la patata de siembra hasta la plantación, se inspeccionará el local en que se guarda para eliminar los tubérculos podridos, enfermos, los que presentan brotes filamentosos o no presenten ningún brote. Cada saco de patata de siembra lleva una etiqueta en la que figura el nombre de la variedad y otras características. Se debe guardar la etiqueta y utilizar sus datos, inmediatamente, en caso de reclamación ante el proveedor. Además, puede servir para recordar qué variedades han ido bien o mal.

— Ha de tenderse a plantar tubérculos enteros, sin cachar o partir. Si se parten, debe hacerse en dos mitades, de coro-

na a ombligo, sin terminar de hacer el corte y conservando las patatas unos días más (dos o tres), para que cicatrice el corte antes de la siembra. Algunas variedades pueden trocearse más, siempre que cada trozo tenga al menos cuatro yemas y el trozo pese de 40 a 60 gramos por término medio.

— La tierra en la que se vaya a sembrar estará muy bien preparada, bien desmenuzada, sin terrones, mullida y exenta de malas hierbas. Todo esto exige varias labores de arado y grada.

— Debe procurarse estercolar abundantemente la tierra. El estiércol se repartirá, a ser posible, dos o tres meses antes de la plantación y deberá envolverse enseguida con la tierra. Dejar los montes de estiércol varios meses en el campo sin extenderlos y enterrarlos es una práctica rechazable.

— No hay que olvidar que, además del estiércol, la patata necesita un abundante abonado mineral para rendir buenas cosechas. El sulfato amónico u otros abonos nitrogenados, el superfosfato de cal y el sulfato de potasa deben ser aportados con esplendidez a este cultivo.

— Una vez hecha la siembra, dos labores durante el cultivo son suficientes, en general, hasta la recolección. La última labor hay que hacerla cuando las matas tengan unos 30 centímetros de altura. Si se retrasa más, se pueden herir las raíces.

— Un consejo irlandés, dice, que a las patatas hay que tratarlas como si fueran huevos, no como si fueran piedras. Tanto en el transporte como en la conservación, plantación y recolección, convendrá no olvidar esta prudente advertencia.

— Las variedades de ciclo vegetativo largo hay que sembrarlas pronto para conseguir que formen tubérculos y que éstos no sean pocos ni pequeños, pues con las temperaturas elevadas se detiene la formación de tubérculos.

— Las variedades que proporcionan tubérculos muy gruesos hay que sembrarlas a marco estrecho para evitar la propensión a que se ahuequen los que producen que, además, cuentan con gran probabilidad de pudrirse.

— La patata de siembra gruesa da muchos tubérculos medianos; la patata de siembra menuda da tubérculos gruesos,

pero en pequeño número. El ideal, en zonas de regadío, es el plantar cuatro tubérculos o trozos de tubérculo por metro cuadrado que tengan, en uno u otro caso, un mínimo de cuatro ojos o yemas. Si cada tubérculo o trozo de tubérculo pesa alrededor de 50 gramos, se necesita, por hectárea, unos 2.000 kg de patata de siembra.

— Las variedades de patata de mala conservación deben recolectarse algo antes de su total madurez y entregarse rápidamente al mercado para evitar su pudrición.

— Son preferibles riegos frecuentes con poca agua que no pocos riegos con agua abundante.

— En zonas donde se presente el mildiu reiteradamente, debe evitarse el cultivo de variedades sensibles a esta enfermedad o efectuar tratamientos preventivos con productos adecuados.

— Es obligatorio, en zonas de producción de patata de siembra, e irremediable, si no se quiere perder la cosecha, en las zonas de producción de patata de consumo, combatir el escarabajo de la patata.

Cualquier duda relacionada con el cultivo de la patata se puede consultar en las oficinas regionales o provinciales de Agricultura o en el Servicio de la Patata de Siembra y Afines, calle de José Abascal, n.º 56, Madrid-3, teléfono 91/441 81 99.

#### **PUBLICACIONES DE EXTENSION AGRARIA Corazón de María, 8 - Madrid-2**

Se autoriza la reproducción **inte-**  
**gra** de esta publicación mencio-  
nando su origen: «Hojas Divulga-  
doras del Ministerio de Agricultu-  
ra, Pesca y Alimentación».