

CATALEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE CATALUNYA

1. DADES GENERALS:

Nom Científic de l'espècie: *Olea europaea* L.

Nom de l'espècie: Olivera

Nom de la varietat: Mançanal d'Arnes

Sinonímies:

Núm. d'inscripció al Catàleg de varietats locals d'interès agrari de Catalunya:

Comarca d'origen: Terra Alta

Comarca de cultiu actual: Terra Alta

Usos etnobotànics: Doble aptitud, Oliva de taula i per a almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat vigorosa i port semi-erecte amb una densitat de capçada mitjana, de fulla de forma el·líptica-lanceolada. Fruit de mida gran i de forma esfèrica i simètric, amb l'apex i base arrodonits i sense mucró. Pinyol de pes mig i de forma ovoïdal, lleugerament asimètric, d'apex arrodonit i base punxegut, sense mucró, de superfície rugosa i un nombre baix, poc marcats i amb distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Varietat localitzada com a arbres aïllats al municipi d'Arnes, tot i que es coneixen altres exemplars a la comarca veïna de la Matarranya. El fruit presenta un contingut en oli baix. L'oli és pobre en àcid oleic. Contingut mitjà en polifenols. La vida útil és curta. L'oli té un fruitat verd intens. En boca és lleugerament amarg i picant, sense gaire astringència, amb una dolçor notable. El conjunt resulta equilibrat.

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Alt
Port: Semi-erecte
Densitat de canòpia: Mitja

FULLA

Forma: El·líptica-lanceolada
Longitud: Mitja
Amplada: Mitja
Curvatura longitudinal del limbe: Plana

FRUIT

Pes: Molt alt
Forma: Esfèrica
Simetria: Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Arrodonida
Mucró: Absent
Lenticel·les: Abundants i petites
Color a la maduració: Negre

PINYOL

Pes: Mig
Forma: Ovoïdal
Simetria (A): Lleugerament asimètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Punxeguda
Superfície: Rugosa
Nombre de solcs fibrovasculars: Baix
Distribució de solcs fibrovasculars: Uniforme
Terminació de l'apex: Sense mucró

CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

Pes fruit (g): 5,21
Pes pinyol (g): 0,66
Relació polpa/pinyol: 6,27
Índex de maduresa (IM): 2,43
Proporció d'olives de color verd (IV): 55%
Proporció d'olives negres (IN): 45 %
Humitat (%): 63,1
Rendiment gras (%): 17,2
Oli (%sms): 46,0

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 17,3
C16:1 (palmitoleic %): 2,2
C18:0 (esteàric %): 2,0
C18:1 (oleic %): 62,8
C18:2 (linoleic %): 13,8
C18:3 (linolènic %): 0,9

Susceptibilitat oxidativa: 777

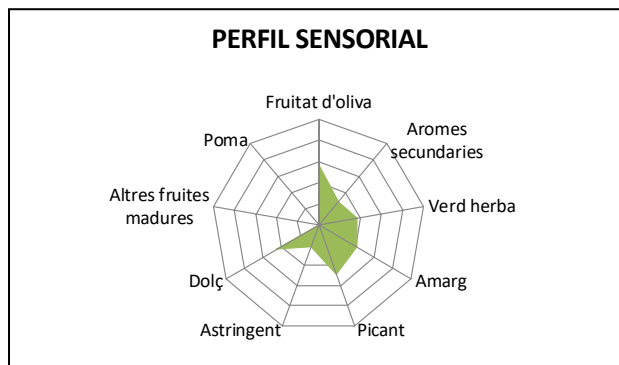
Estabilitat (h 120°C): 9,7

Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 282

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

Fruitat: 5,6
Amarg: 4,1
Picant: 4,9
Poma: 0
Altres fruites madures (Afm): 0
Verd: 3,7
Dolç: 4,5
Astringent: 2,1
Altres: 2,9



5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Olivera monumental de la varietat 'Maçanal d'Arnes'



Detall del fruit de la varietat 'Mançanal d'Arnes'



Fruit de la varietat 'Mançanal d'Arnes'



Detall de l'epicarpi de la varietat 'Mançanal d'Arnes'

7. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor elevat i de port semi-erecte, mitjanament productiva i alternant. Varietat de doble aptitud, els fruits es destinen tant per a oliva de taula com per a almàssera

8. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat 'Maçanal d'Arnes' en comparació a 6 varietats comercials de referència ('Arbequina', 'Argudell', 'Empeltre', 'Farga', 'Morruda' i 'Sevillenca'), analitzades per 9 SSR.

	DCA3	DCA4	DCA7	DCA8	DCA9	DCA10	DCA11	DCA16	DCA18
Arbequina	236:247	136:166	150:150	143:143	190:211	168:168	143:182	122:146	167:177
Argudell	247:257	140:192	133:191	141:152	169:179	168:222	143:180	150:174	171:175
Empeltre	247:249	170:192	154:154	135:139	192:211	158:170	143:143	146:154	169:179
Farga	243:249	170:192	154:154	135:167	179:192	145:160	128:143	122:150	165:169
Morruda	247:249	190:196	158:170	143:156	192:213	152:199	150:150	150:176	171:183
Sevillenca	243:253	148:148	148:170	141:156	169:188	148:158	133:164	154:174	173:175
Maçanal d'Arnes	247:253	168:192	154:170	141:143	169:179	148:160	164:164	124:150	171:179