

# 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: Negret

Sinonímies:

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

Comarca d'origen: Priorat

Comarca de cultiu actual: Priorat

Usos etnobotànics: Oliva per a almàssera

## 2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat molt antiga, localitzada al municipi de Cabacés. Varietat de vigor elevat i port obert amb abundant ramificació, de fulla estreta i de forma lanceolada. Fruit de mida mitjana i de forma ovoïdal i simètric, sense mucró, amb abundant i petites lenticel·les, de color negre en plena maduració. Pinyol de pes mig i de forma el·líptica, lleugerament asimètric, d'apex punxegut i base arrodonida, amb presència de mucró, de superfície rugosa i un nombre mig i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Oliva amb un contingut en oli baix. L'oli és ric en àcid oleic i mitjà en polifenols. La vida útil és elevada. En collita avançada, l'oli té un fruitat verd mitjà. En boca és clarament amarg i picant. Presenta una astringència evident que pot potenciar la sensació d'amargor i donar "robustesa" en boca. Oli ric en aromes secundàries, a fruita seca i carxofa. El conjunt resulta robust en boca i aromàtic i complex.

## 3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



## 4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

### PLANTA

**Vigor:** Alt  
**Port:** Obert  
**Densitat de canòpia:** Abundant

### FULLA

**Forma:** Lanceolada  
**Longitud:** Mitja  
**Amplada:** Estreta  
**Curvatura longitudinal del limbe:** Plana

### FRUIT

**Pes:** Mig  
**Forma:** Ovoïdal  
**Simetria:** Simètric  
**Posició del diàmetre transversal màxim:** Cap a l'apex  
**Àpex:** Arrodonit  
**Base:** Truncada  
**Mucró:** Absent  
**Lenticel·les:** Abundants i petites  
**Color a la maduració:** Negre

### PINYOL

**Pes:** Mig  
**Forma:** El·líptica  
**Simetria (A):** Lleugerament asimètric  
**Simetria (B):** Simètric  
**Posició del diàmetre transversal màxim:** Cap a l'apex  
**Àpex:** Punxegut  
**Base:** Arrodonida  
**Superfície:** Rugosa  
**Nombre de solcs fibrovasculars:** Mig  
**Distribució de solcs fibrovasculars:** Uniforme  
**Terminació de l'apex:** Amb mucró

### CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

**Pes fruit (g):** 1,52  
**Pes pinyol (g):** 0,34  
**Relació polpa/pinyol:** 3,51  
**Índex de maduresa (IM):** 1,62  
**Proporció d'olives de color verd (IV):** 84%  
**Proporció d'olives negres (IN):** 16 %  
**Humitat (%):** 58,7  
**Rendiment gras (%):** 16,3  
**Oli (%sms):** 39,6

**Composició en àcids grassos:**

**C16:0 (palmític %):** 14,1  
**C16:1 (palmitoleic %):** 1,3  
**C18:0 (esteàric %):** 2,0  
**C18:1 (oleic %):** 73,5  
**C18:2 (linoleic %):** 7,5  
**C18:3 (linolènic %):** 0,7

**Susceptibilitat oxidativa:** 484

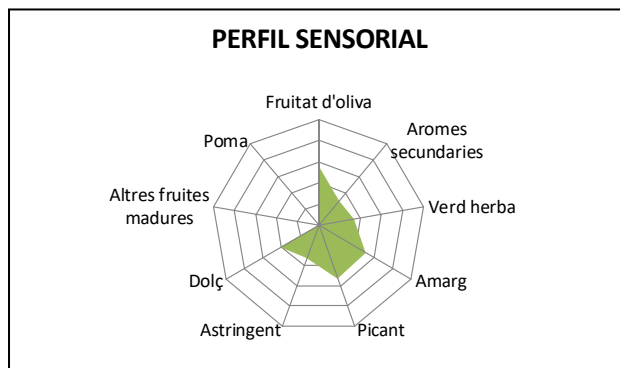
**Estabilitat (h 120°C):** 23,5

**Polifenols (mg/kg àcid cafeic):** 337

**PERFIL SENSORIAL**

**Paràmetres sensorials:**

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



**5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:**



Exemplar adult de la varietat 'Negret'



Detall del fruit de la varietat 'Negret'



Fruit de la varietat 'Negret'



Detall de l'epicarpi de la varietat 'Negret'

## 6. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor elevat i port obert amb abundant ramificació

## 7. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

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

	DCA3	DCA4	DCA7	DCA8	DCA9	DCA10	DCA11	DCA16	DCA18
<b>Arbequina</b>	236:247	136:166	150:150	143:143	190:211	168:168	143:182	122:146	167:177
<b>Argudell</b>	247:257	140:192	133:191	141:152	169:179	168:222	143:180	150:174	171:175
<b>Empeltre</b>	247:249	170:192	154:154	135:139	192:211	158:170	143:143	146:154	169:179
<b>Farga</b>	243:249	170:192	154:154	135:167	179:192	145:160	128:143	122:150	165:169
<b>Morruda</b>	247:249	190:196	158:170	143:156	192:213	152:199	150:150	150:176	171:183
<b>Sevillanca</b>	243:253	148:148	148:170	141:156	169:188	148:158	133:164	154:174	173:175
<b>Negret</b>	236:247	144:192	154:156	143:145	179:190	113:143	143:150	122:144	--