

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: Verdal de La Fatarella

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: Oliva per a almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat localitzada com a arbres aïllats al municipi de La Fatarella. Varietat vigorosa i port semi-erecte amb una densitat de capçada mitjana, de fulla mitjana i de forma el·líptica-lanceolada amb una curvatura entre plana i helicoidal al llarg del limbe tot i que no molt marcada. Fruit de mida mitjana i de forma ovoïdal, simètric, de àpex i base arrodonit i sense mugró, lenticel·les abundants i de mida mitjana. Coloració del fruit a la maduració de color negre. Varietat de maduració tardana. Pinyol de pes mig i de forma el·líptica, simètric, d'àpex arrodonit i base punxeguda, amb presència de mucró, de superfície rugosa i un nombre mig i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. L'oliva presenta un contingut en oli baix. L'oli és ric en àcid oleic. La vida útil és llarga, degut al gran contingut en polifenols que té. L'oli, de color verd intens, té un fruitat verd mig. En boca és clarament amarg i picant.

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Alt
Port: Obert
Densitat de canòpia: Mitja

FULLA

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

FRUIT

Pes: Mig
Forma: Ovoïdal
Simetria: Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Arrodonida
Mugró: Absent
Lenticel·les: Abundants i grans
Color a la maduració: Negre

PINYOL

Pes: Mig
Forma: El·líptica
Simetria (A): Simètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Punxeguda
Superfície: Rugosa
Nombre de solcs fibrovasculars: Mig
Distribució de solcs fibrovasculars: Uniforme
Terminació de l'apex: Amb mucró

CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

Pes fruit (g): 2,20
Pes pinyol (g): 0,52
Relació polpa/pinyol: 3,21
Índex de maduresa (IM): 2,22
Proporció d'olives de color verd (IV): 56%
Proporció d'olives negres (IN): 44 %
Humitat (%): 60,2
Rendiment gras (%): 18,0
Oli (%sms): 45,2

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 13,6
C16:1 (palmitoleic %): 1,0
C18:0 (esteàric %): 2,6
C18:1 (oleic %): 72,8
C18:2 (linoleic %): 8,2
C18:3 (linolènic %): 0,8

Susceptibilitat oxidativa: 521

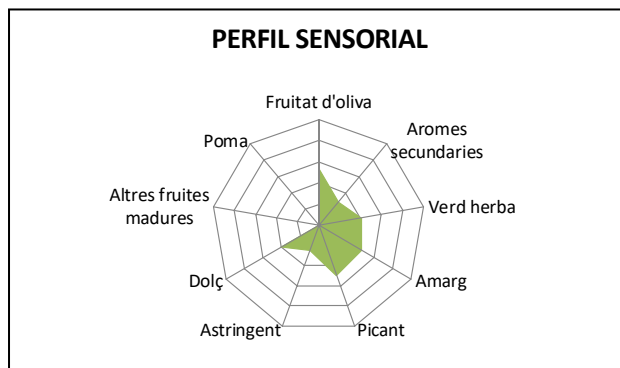
Estabilitat (h 120°C): 23,5

Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 481

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

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



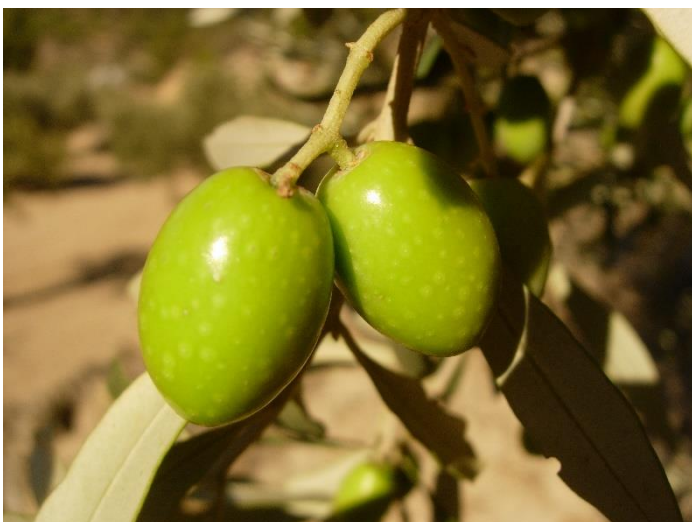
5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



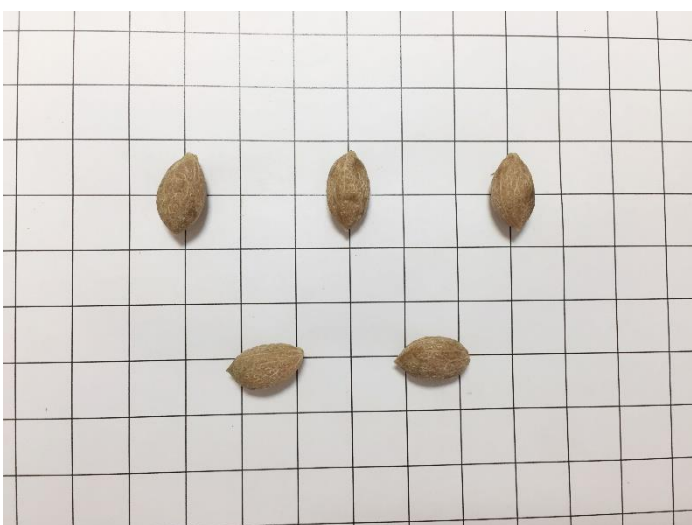
Olivera monumental de la varietat 'Verdal de La Fatarella'



Detall del fruit de la varietat 'Verdal de La Fatarella'



Fruit de la varietat 'Verdal de La Fatarella'



Detall de l'epicarpi de la varietat 'Verdal de La Fatarella'

6. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat vigorosa i de port semi-erecte amb una densitat de capçada mitjana. Època de floració i maduració mitjana.

7. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat 'Verdal de La Fatarella' 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
Verdal de La Fatarella	236:247	144:170	154:191	135:143	209:211	170:199	143:182	150:150	169:171