

CATALEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE CATALUNYA

1. DADES GENERALS:

Nom Científic de l'espècie: *Olea europaea*

Nom de la varietat: Claramunt

Nom de l'espècie: Olivera

Sinonímies:

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

Comarca d'origen: La Noguera

Comarca de cultiu actual: La Noguera

Usos etnobotànics: Oliva per almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat vigorosa i port semi-erecte amb una densitat de capçada mitjana, de fulla el·líptica-lanceolada. Fruit de mida gran i de forma esfèrica, simètric, amb abundants i grans lenticel·les, d'apex arrodonit i base truncada. L'oliva presenta la sutura molt marcada. Fruit de color negre a la maduració. Pinyol gros de forma el·líptica, amb apex i base arrodonits amb presència de mucró, amb un nombre mig i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars, essent aquests molt marcats. Varietat localitzada a Corça (Àger). Olivera sensible a "ull de gall". S'utilitza per oliva d'almàssera. Presenta un contingut en oli elevat. L'oli és molt pobre en àcid oleic (sovint fora de norma). La vida útil és molt curta degut a la gran quantitat d'acid linoleic que té. L'oli té un fruitat verd mitjà i en boca domina clarament la component dolça.

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Alt
Port: Semi-Erecte
Densitat de canòpia: Mitjana

FULLA

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

FRUIT

Pes: Elevat
Forma: Esfèrica
Simetria: Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Truncada
Mucró: Absent-present
Lenticel·les: Abundants i Grans
Color a la maduració: Negre

PINYOL

Pes: Molt elevat
Forma: El·líptica
Simetria (A): Lleugerament asimètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
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): 4,48
Pes pinyol (g): 0,65
Relació polpa/pinyol: 5,91
Índex de maduresa (IM): 2,40
Proporció d'olives de color verd (IV): 61%
Proporció d'olives negres (IN): 39 %
Humitat (%): 58,9
Rendiment gras (%): 23,3
Oli (%sms): 51,2

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 16,3
C16:1 (palmitoleic %): 1,7
C18:1 (oleic %): 54,7
C18:2 (linoleic %): 24,3
C18:3 (linolènic %): 0,8

Susceptibilitat oxidativa: 1227

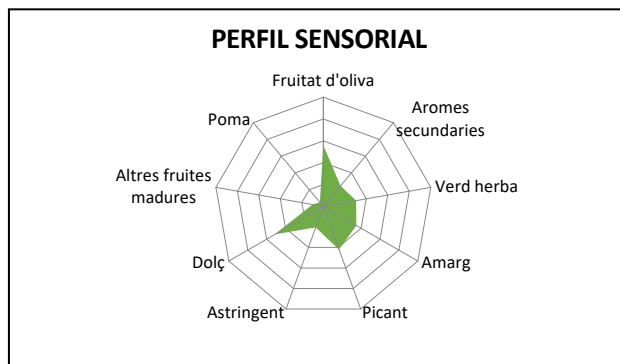
Estabilitat (h 120°C): 3,9

Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 208

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

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



5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Olivera de la varietat 'Claramunt'



Fruit de la varietat 'Claramunt'



Detall de l'oliva 'Claramunt'



Detall de l'endocarpi de 'Claramunt'

6. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor alt i de port semi-erecte, mitjanament productiva i alternant. Època de floració molt primerenca. Olivera sensible a “ull de gall”.

7. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat “Claramunt” 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
Claramunt	247:249	166:194	154:154	135:143	179:209	158:222	143:182	124:152	175:177