

CATALEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE CATALUNYA

1. DADES GENERALS:

Nom Científic de l'espècie: *Olea europaea*

Nom de l'espècie: Olivera

Nom de la varietat: Mauri

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:

Olivera vigorosa de port erecte i mitjana ramificació, de fulla el·líptica-lanceolada. Varietat sensible a sabonosa. Fruit de mida gran i de forma ovoïdal, lleugerament asimètric, amb un evident mucró. Oliva amb àpex punxegut i base truncada, amb abundants i petites lenticel·les. Fruit de color negre en plena maduració. Pinyol de pes elevat i de forma el·líptic, lleugerament asimètric, d'àpex i base punxegut, amb presència de mugró. Pinyol de superfície rugosa amb un nombre mig dels solcs fibrovasculars amb distribució uniforme. Varietat localitzada com a arbres aïllats a Corçà (La Noguera). Varietat que s'usa per al destí d'oliva d'almàssera. Oliva amb una relació polpa/pinyol molt elevat, per tant amb un rendiment molt alt en oli. L'oli és pobre en àcid oleic, i sovint amb un contingut en l'àcid linolènic fora de norma (superior al 1%). Oli amb una vida útil curta perquè el contingut en polifenols es tant sols mitjà. L'oli presenta un fruitat verd d'intensitat mitjana amb connotacions verdes però també madures. En boca presenta una punta clara de picant, alhora que s'equilibren el dolç i l'amarg. Astringència de baixa intensitat, amb connotacions a poma i a fruita seca.

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Alt
Port: Erecte
Densitat de canòpia: Mitja

FULLA

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

FRUIT

Pes: Elevat
Forma: Ovoïdal
Simetria: Lleugerament asimètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Punxegut
Base: Truncada
Mucró: Evident
Lenticel·les: Abundants i Petits
Color a la maduració: Negre

PINYOL

Pes: Elevat
Forma: El·líptic
Simetria (A): Lleugerament asimètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Punxegut
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): 5,14
Pes pinyol (g): 0,67
Relació polpa/pinyol: 6,71
Índex de maduresa (IM): 3,06
Proporció d'olives de color verd (IV): 44%
Proporció d'olives negres (IN): 56 %
Humitat (%): 59,8
Rendiment gras (%): 23,1
Oli (%sms): 57,9

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 12,3
C16:1 (palmitoleic %): 0,5
C18:1 (oleic %): 65,9
C18:2 (linoleic %): 16,8
C18:3 (linolènic %): 1,3

Susceptibilitat oxidativa: 957

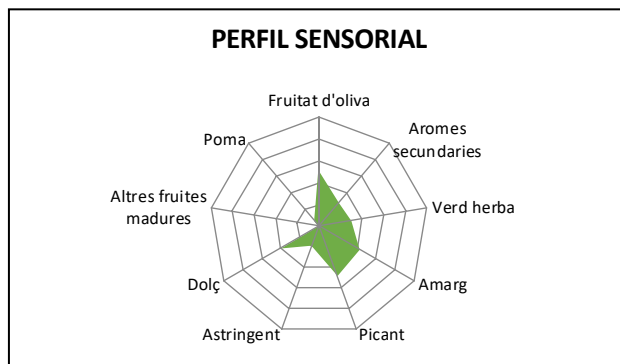
Estabilitat (h 120°C): 10,5

Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 207

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

Fruitat: 5,2
Amarg: 4,3
Picant: 4,9
Poma: 0,7
Altres fruites madures (Afm): 0
Verd: 3,0
Dolç: 4,0
Astringent: 1,9
Altres: 2,8
Ametlla: 2,5
Nou: 0



5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Olivera de la varietat 'Mauri'



Fruit de la varietat 'Mauri'



Detall de l'oliva 'Mauri'



Detall de l'endocarp de 'Mauri'

6. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor alt i de port erecte, mitjanament productiva i alternant. Època de floració i maduració mitjana-tardana. Fruit sensible a sabonosa

7. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat 'Mauri' 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
Mauri	236:253	134:168	154:170	141:148	179:200	222:244	150:164	146:176	171:175