

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: Panisello

Sinonímies:

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

Comarca d'origen: Baix Ebre

Comarca de cultiu actual: Baix Ebre

Usos etnobotànics: Oliva per a almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Olivera mitjanament vigorosa de port erecte i mitjana ramificació, de fulla el·líptica-lanceolada i estreta. Pinyol de pes elevat i de forma allargada, asimètric, d'apex punxegut i base arrodonida, amb presència de mugró. Varietat que s'ha difós àmpliament per les Terres de l'Ebre a parit dels anys 90 ja que un planterista va apostar per aquesta varietat. Varietat que s'usa per al destí d'oliva d'almàssera. Oliva amb un rendiment alt en oli i ric en àcid oleic. 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. El conjunt resulta força agradable.

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: mig
Port: erecte
Densitat de canòpia: mitja

FULLA

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

FRUIT

Pes:
Forma:
Simetria:
Posició del diàmetre transversal màxim:
Àpex:
Base:
Mugró:
Lenticel·les:
Color a la maduració:

PINYOL

Pes: Elevat
Forma: Allargat
Simetria (A): Asimètric
Simetria (B): Lleugerament asimètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Central
Àpex: Punxegut
Base: Arrodonida
Superfície: Rugosa
Nombre de solcs fibrovasculars: Alt
Distribució de solcs fibrovasculars: Uniforme
Terminació de l'apex: Amb mucró

CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

Pes fruit (g): 2,31
Pes pinyol (g): 0,67
Relació polpa/pinyol: 2,49
Índex de maduresa (IM): 88,7
Proporció d'olives de color verd (IV): 89
Proporció d'olives negres (IN): 1
Humitat (%): 56,9
Rendiment gras (%): 49,3
Oli (%sms): 24,3

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 13,40
C16:1 (palmitoleic %): 1,36
C18:1 (oleic %): 75,08
C18:2 (linoleic %): 5,90
C18:3 (linolènic %): 0,89

Susceptibilitat oxidativa: 356

Estabilitat (h 120°C): 16,1

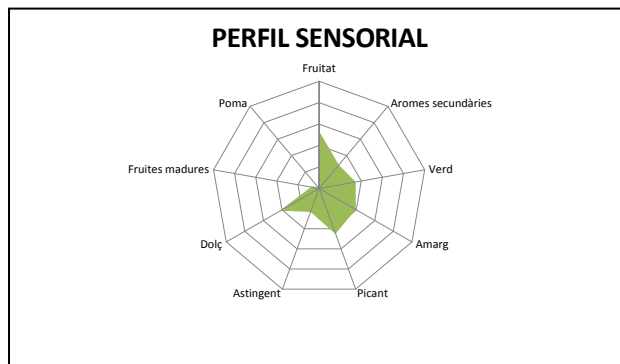
Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 471

K225 (índex d'amargor): 0,39

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

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



5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Exemplar d'olivera de la varietat 'Panisello' de 15 anys



Detall del fruit de la varietat 'Panisello'



Detall de la fulla de la varietat 'Panisello'

6. VARIETATS SIMILARS:

7. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Olivera mitjanament vigorosa de port erecte i mitjana ramificació. Varietat productiva i de maduració tardana.

8. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

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

Varietat	Perfil SSR (bp)								
	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
Panisello	243:253	136:148	135:148	131:141	188:198	158:160	154:164	124:154	169:175