

# CATALEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE CATALUNYA

## 1. DADES GENERALS:

**Nom Científic de l'espècie:** *Olea europaea* L.

**Nom de la varietat:** Becarut

**Nom de l'espècie:** Olivera

**Sinonímies:** Becaruda,  
Buturuda,  
Boqueruda

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

**Comarca d'origen:** Alt Penedès-Baix Llobregat- Vallès Occidental

**Comarca de cultiu actual:** Alt Penedès-Baix Llobregat- Vallès Occidental

**Usos etnobotànics:** Doble aptitud, oliva de taula i per almàssera

## 2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat difosa per les comarques barcelonines d'Alt Penedès, Baix Llobregat i Vallès Occidental. Varietat vigorosa i de port obert, productiva i un poc alternant i de maduració primerenca. Varietat androestèril (no produeix pol·len). Rendiment en oli mitjà i contingut en àcid oleic mitjà-elevat. Contingut en polifenols elevat, tot i que la vida útil no és massa llarga. Oli de fruitat mitjà més madur que verd i en boca clarament dolç, sense astringència i amb connotacions aromàtiques que recorden a les fruites madures i a la poma.

## 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:** Lleugerament asimètric  
**Posició del diàmetre transversal màxim:** Centrat  
**Àpex:** Punxegut  
**Base:** Truncada  
**Mugró:** Present i Evident  
**Lenticel·les:** Abundants i Petites  
**Color a la maduració:** Negre

### PINYOL

**Pes:** Elevat  
**Forma:** Allargada  
**Simetria (A):** Lleugerament asimètric  
**Simetria (B):** Lleugerament asimètric  
**Posició del diàmetre transversal màxim:** Cap a l'apex  
**Àpex:** Punxegut  
**Base:** Punxeguda  
**Superfície:** Rugosa  
**Nombre de solcs fibrovasculars:** Alt  
**Distribució de solcs fibrovasculars:** Uniforme  
**Terminació de l'apex:** Amb mucró

### CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

**Pes fruit (g):** 2,47  
**Pes pinyol (g):** 0,45  
**Relació polpa/pinyol:** 4,46  
**Índex de maduresa (IM):** 4,2  
**Proporció d'olives de color verd (IV):** 7,3  
**Proporció d'olives negres (IN):** 71,8  
**Humitat (%):** 59,9  
**Rendiment gras (%):** 18,0  
**Oli (%sms):** 44,8

**Composició en àcids grassos:**

**C16:0 (palmític %):** 12,2  
**C16:1 (palmitoleic %):** 1,0  
**C18:1 (oleic %):** 69,5  
**C18:2 (linoleic %):** 13,9  
**C18:3 (linolènic %):** 1,0

**Susceptibilitat oxidativa:** 732

**Estabilitat (h 120°C):** 11,3

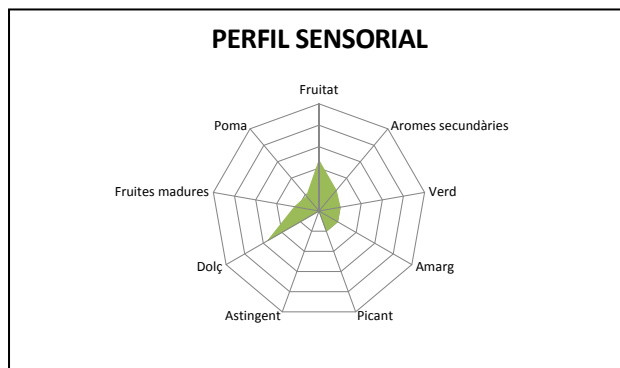
**Polifenols (mg/kg àcid cafeic):** 457

**K225 (índex d'amargor):** 0,41

**PERFIL SENSORIAL**

**Paràmetres sensorials:**

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



**5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:**



Exemplar de la varietat 'Becarut' de 25 anys



Detall de la fulla de la varietat 'Becarut'



Detall de l'oliva recent quallada a la varietat 'Becarut'

## 6. VARIETATS SIMILARS:

## 7. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor elevat i de port obert, productiva i un poc alternant. Tolera les podes fortes. Època de floració mitjana i de maduració primerenca. La força de retenció del fruit és de tipus mitjà. Varietat de doble aptitud, els fruits es destinen tant per a oliva de taula com per a almàssera.

## 8. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat 'Becarut' 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
<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>Sevillenca</b>	243:253	148:148	148:170	141:156	169:188	148:158	133:164	154:174	173:175
<b>Becarut</b>	243:253	134:134	133:170	135:141	--	158:184	133:164	150:160	173:179