

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: Vinyols-i-55

Sinonímies: Vinyolí

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

Comarca d'origen: Baix Camp

Comarca de cultiu actual: Baix Camp i Tarragonès

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

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat de vigor mig-alt, de port obert i abundant ramificació, ràpida entrada en producció i productiva. La fulla de forma el·líptica-lanceolada, ampla i amb una curvatura epinàstica al llarg del limbe. Pinyol de pes mig i ovoïdal, simètric, d'àpex arrodonit i base truncada, sense mugró, de superfície rugosa, solcs fibrovasculars en un nombre de 7 a 10 i agrupats als costats de la sutura. Oliva en un contingut alt en oli i ric en oleic, de vida útil semblant a la varietat 'Arbequina'. Oli de fruitat mitjà, on destaca l'atribut dolç, tot i que es percep notes lleugeres d'amarg i picant sense astringència.

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Mig-alt
Port: Obert
Densitat de canòpia: Espessa

FULLA

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

FRUIT

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

PINYOL

Pes: Mig
Forma: Ovoidal
Simetria (A): Simètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Truncada
Superfície: Rugosa
Nombre de solcs fibrovasculars: Mig
Distribució de solcs fibrovasculars: Agrupats
Terminació de l'apex: Sense mucró

CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

Pes fruit (g): 2,4
Pes pinyol (g): 0,4
Relació polpa/pinyol: 5,1
Índex de maduresa (IM): 3,3
Proporció d'olives de color verd (IV): 15
Proporció d'olives negres (IN): 43
Humitat (%): 55,1
Rendiment gras (%): 22,9
Oli (%sms): 51,3

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 10,5
C16:1 (palmitoleic %): 0,9
C18:1 (oleic %): 79,4
C18:2 (linoleic %): 5,6
C18:3 (linolènic %): 1,0

Susceptibilitat oxidativa: 355

Estabilitat (h 120°C): 10,6

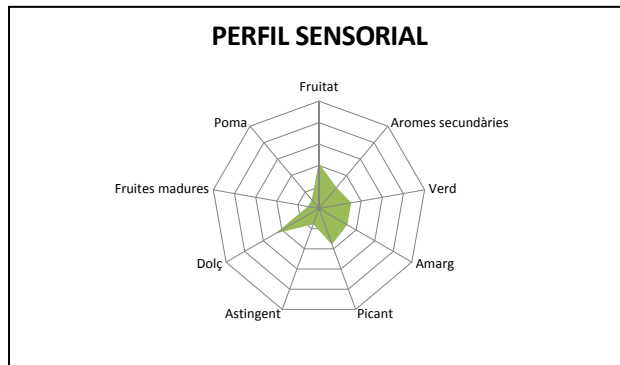
Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 302

K225 (índex d'amargor): 0,23

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

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



5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Exemplar de la varietat 'Vinyols' de 25 anys



Detall del fruit recent quallat de la varietat 'Vinyols'



Detall de la fulla de la varietat 'Vinyols'

6. VARIETATS SIMILARS:

7. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor mig-alt, de port obert i abundant ramificació, ràpida entrada en producció i productiva

8. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat 'Vinyols-i-55' 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
Vinyols-i-55	236:253	166:166	137:150	143:143	190:200	168:222	137:143	146:146	169:171