

CATALEG DE VARIETATS LOCALS D'INTERÈS AGRARI DE CATALUNYA

1. DADES GENERALS:

Nom Científic de l'espècie: *Olea europaea*

Nom de la varietat: Manubenca

Nom de l'espècie: Olivera

Sinonímies:

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

Comarca d'origen: Bages

Comarca de cultiu actual: Bages

Usos etnobotànics: Oliva per almàssera

2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat de vigor mitjà. Olivera de fulla curta i estreta i en forma el·líptico-lanceolada. Fruit de mida petit i de forma ovoïdal i simètric, sense mugró, amb àpex i base arrodonits i amb abundants i grans lenticel·les. Fruit de color negre en plena maduració. Pinyol de pes petit i el·líptic, lleugerament asimètric, d'àpex arrodonit i base punxegut, sense presència de mugró, de superfície rugosa i un nombre mig i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Varietat localitzada com a arbres aïllats al municipi de Rocafort (Bages). S'utilitza per oliva d'almàssera. Presenta un contingut en oli baix. L'oli és pobre en àcid oleic. La vida útil és adequada, degut a que té un contingut elevat en polifenols. L'oli té un fruitat verd mig. En boca és clarament amarg i picant. Presenta una astringència i una dolçor evident que equilibren el conjunt. Oli ric en aromes secundàries, amb connotacions a fruita seca i vegetals (carxofa i tomaquera).

3. AMBIT TERRITORIAL DEL CONREU:



4. CARACTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT:

PLANTA

Vigor: Mitjà
Port: Semi-erecte
Densitat de canòpia: Mitjana

FULLA

Forma: El·líptico-lanceolada
Longitud: Curta
Amplada: Estreta
Curvatura longitudinal del limbe: Hiponàstica

FRUIT

Pes: Baix
Forma: Ovoïdal
Simetria: Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Arrodonida
Mucró: Absent
Lenticel·les: Abundants i grans
Color a la maduració: Negre

PINYOL

Pes: Baix
Forma: El·líptic
Simetria (A): Lleugerament asimètric
Simetria (B): Simètric
Posició del diàmetre transversal màxim: Centrat
Àpex: Arrodonit
Base: Punxeguda
Superfície: Rugosa
Nombre de solcs fibrovasculars: Mig
Distribució de solcs fibrovasculars: Uniforme
Terminació de l'apex: Sense mucró

CARACTERÍSTIQUES ELAIOTÈCNIQUES

Pes fruit (g): 1,37
Pes pinyol (g): 0,35
Relació polpa/pinyol: 2,94
Índex de maduresa (IM): 4,29
Proporció d'olives de color verd (IV): 7%
Proporció d'olives negres (IN): 93 %
Humitat (%): 61,6
Rendiment gras (%): 14,9
Oli (%sms): 38,6

Composició en àcids grassos:

C16:0 (palmític %): 15,1
C16:1 (palmitoleic %): 1,4
C18:1 (oleic %): 65,6
C18:2 (linoleic %): 14,3
C18:3 (linolènic %): 0,9

Susceptibilitat oxidativa: 801

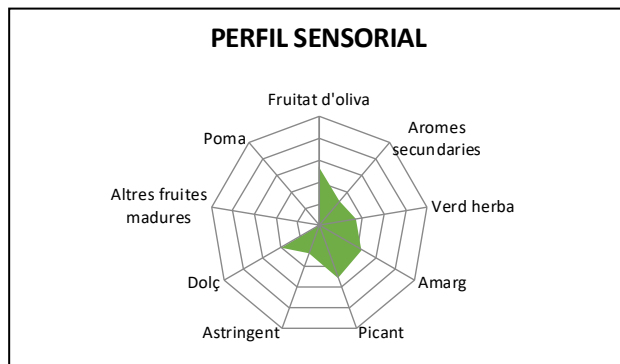
Estabilitat (h 120°C): 14,31

Polifenols (mg/kg àcid cafeic): 448

PERFIL SENSORIAL

Paràmetres sensorials:

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



5. DOCUMENTACIÓ VISUAL:



Olivera de la varietat 'Manubenca'



Fruit de la varietat 'Manubenca'



Detall de l'oliva 'Manubenca'



Detall de l'endocarpi de 'Manubenca'

6. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES:

Varietat de vigor mitjà i de port semi-erecte, mitjanament productiva i poc alternant.

7. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:

Al·lels identificats (en bp) a la varietat 'Manubenca' 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
Manubenca	236:253	134:144	148:148	141:148	181:200	199:222	133:164	122:160	171:171