

CUADERNOS DE TECNOLOGÍA AGRARIA



VARIETADES del OLIVO de la C. VALENCIANA

ARTURO ÍÑIGUEZ MONTERDE
SERGIO PAZ COMPAÑ
LORENZO SÁNCHEZ RIQUELME

SERIE

OLIVICULTURA

AÑO 1999

N.º 1

Edita: GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

Fotografía portada: Olivar de la variedad "Serrana de Espadán" Altura (Castellón)

Fotografías: Sergio Paz Compañ
Fotografías de detalle de las aceitunas, reproducidas a tamaño real.

Fotomecánica
Diseño e Impresión: Textos i Imatges, S.A.L.
Tel.: 96 313 40 95 Valencia

Depósito Legal: V-4063-1999

INDICE

5	Introducción
5	Comunidad Valenciana
7	Elección de variedad
8	Variedades identificadas en la Comunidad Valenciana
11	Descripción de variedades de olivo cultivadas en la Comunidad Valenciana por orden de importancia
11	Villalonga
12	Blanqueta
13	Farga
14	Serrana de Espadán
15	Morrut
16	Cornicabra
17	Changlot Real
18	Nana
19	Alfafara
20	Picual
21	Lechín de Granada (Cuquillo)
22	Callosina

INTRODUCCIÓN

El olivo (*Olea europaea*, L.) es junto con la vid (*Vitis vinifera*, L.) una de las primeras plantas leñosas cultivadas por la civilización mediterránea. Originario de la región sirio-iraní, su cultivo se remonta probablemente unos 6.000 años, difundiendo hacia Occidente a través de las dos orillas del Mediterráneo.

La selección varietal debió hacerse de entre aquellos individuos silvestres (acebuches) que destacaban por su productividad, tamaño del fruto, oleosidad y adaptación al medio. La propagación asexual ha mantenido las características de estos cultivares y ha dado origen a las diversas variedades. La gran mayoría de las variedades cultivadas se han originado de esta forma, por selección de acebuches de determinadas regiones, lo que ha dado lugar a las diversas variedades autóctonas. Solo en unas pocas, la selección se ha realizado por propagación sexual, sobre todo en aquellas regiones del mundo alejadas del Mediterráneo, gracias a la facilidad de transporte y conservación de la semilla.

Se puede afirmar que cada comarca natural cultiva su propia variedad, siendo esa zona el origen de la misma, haciéndose rara conforme nos alejamos de ella, y solo unas pocas han transferido estos límites geográficos y se han difundido a otras regiones olivareras, como ha ocurrido con la "Empeltre" aragonesa que también es variedad principal en Baleares o la "Manzanilla Sevillana" cultivada en California.

Aunque en el olivo, al igual que en otros frutales se produzcan mutaciones, la selección de nuevas variedades por este método puede considerarse nula, debido a la dificultad de detección de las mismas.

COMUNIDAD VALENCIANA

El material vegetal autóctono es importante y ocupa un destacado lugar en el panorama nacional.

De las 23 variedades principales cultivadas en España, 6 son valencianas ("Villalonga", "Blanqueta", "Farga", "Serrana de Espadán", "Changlot Real" y "Alfafara"). La Conselleria de Agricultura inició en 1994 los trabajos de prospección e identificación varietal de los cultivares de la Comunidad.

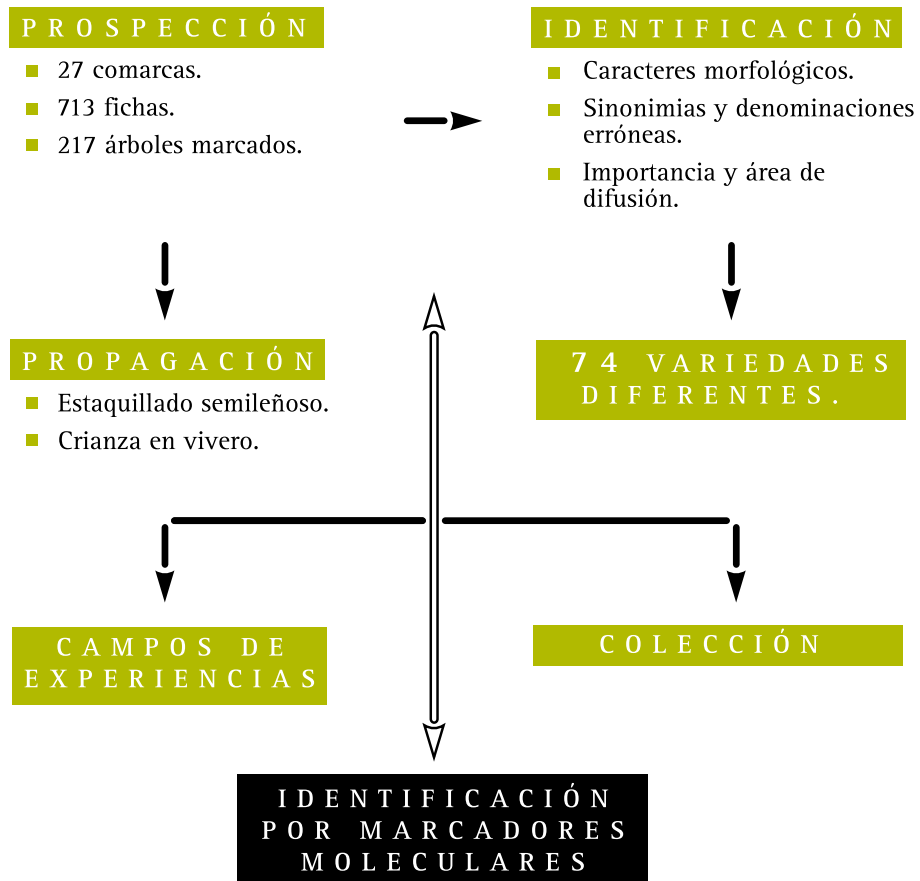
De esta prospección, realizada por técnicos comarcales de la Conselleria mediante encuestas a los agricultores, visitas campo y gracias a su propia experiencia profesional, se consiguieron recopilar 773 fichas varietales, de las cuales fueron seleccionados y marcados 217 árboles en todas las comarcas olivareras, correspondientes a diversas denominaciones, habiéndose identificado hasta la fecha 74 variedades diferentes, siendo el resto sinonimias y denominaciones erróneas. Posteriormente se realizó la propagación vegetativa del material encontrado en la prospección y se pusieron en marcha varios campos de experiencias repartidos por toda la Comunidad (3 en Alicante, 1 en Castellón y 2 en Valencia).

La identificación se ha realizado por caracteres morfológicos, fundamentalmente de fruto y endocarpio, ya que este último es un carácter estable para muestras de diferentes localizaciones y recogidas en distintos años. El estudio minucioso de este carácter junto con las observaciones en campo del árbol, la recogida de muestras de ramos, hojas e inflorescencias, junto con la valiosísima información facilitada por el equipo técnico de olivicultura, han facilitado la identificación. Por otro lado esperamos que los trabajos que se están realizando en el I.V.I.A. de Montcada sobre identificación varietal de olivos por marcadores moleculares (basado en la prospección e identificación descrita), corroboren el trabajo realizado, y se sumará a los realizados por el Departamento de Agronomía de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Córdoba (D. Barranco, L. Rallo) primero en Andalucía (Variedades de olivo de Andalucía, 1984) y posteriormente a nivel nacional (sin publicar), y los del Institut de Reserca i Tecnologia Agroalimentaries de Cataluña (Variedades de olivo, J. Tous, A. Romero, 1993).



Olivo de la variedad 'Farga'. San Mateu (Castellón)

Esquema de los trabajos realizados:



ELECCIÓN DE VARIEDAD

Junto con el diseño de una plantación, la elección de la variedad es un aspecto de suma importancia, pues de ello va a depender el éxito o fracaso de la misma. Será preciso tener en cuenta, no solo las características agronómicas y comerciales, sino también las de la zona de cultivo. La elección de una determinada variedad tendrá una marcada influencia en nuestros ingresos, ya que no solo influirá en la producción global, sino también en los gastos de cultivo y calidad del aceite obtenido.

Consideraciones a tener en cuenta para elegir una variedad:

- Vigor y porte del árbol.
- Adaptación al suelo y clima.
- Tolerancia y/o resistencia a plagas y enfermedades.
- Tamaño del fruto.
- Producción.
- Época de maduración.
- Adaptación a recolección mecanizada.
- Rendimiento graso y calidad del aceite.

La actual estructura del olivar tanto en la Comunidad Valenciana como en España y el resto

de los países olivareros, se caracteriza por el uso de variedades autóctonas que en muchos casos no satisfacen los requisitos de una olivicultura moderna y competitiva.

A pesar de haberse identificado en nuestra Comunidad un gran número de variedades, apenas una docena son base de plantaciones regulares. La limitada difusión de las mismas fuera de sus zonas de origen, se debe en gran medida al desconocimiento de su comportamiento en otras zonas de cultivo.

Numerosas plantaciones recientes se están haciendo con variedades foráneas. Creemos que aunque es muy interesante la introducción de nuevas variedades, hay que ir con sumo cuidado, ya que al no existir estudio y conocimiento de su adaptación y características, pueden ser vía de entrada de algunas enfermedades (p.e. verticilosis) y además cambiar las características organolépticas de los aceites de calidad producidos en determinadas zonas.

Como vemos, encontrar una variedad que reúna todas las características deseables es materialmente imposible, sin embargo si que podemos optar por aquella que mejor se adapte a nuestras condiciones particulares.



Arbol de la variedad "Penjoll" de Benlloch (Castellón)

VARIETADES IDENTIFICADAS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Las variedades se clasifican según su importancia relativa y su difusión en: principales, secundarias, difundidas y locales. Esta clasificación hace referencia a su cultivo en la Comunidad Valenciana, por lo tanto la inclusión de una determinada variedad en uno otro grupo dependerá del contexto en que se enfoque.

- **Principales :**

Ocupan una importante superficie de cultivo, dominando al menos en una comarca. Entran en este grupo las variedades: 'Blanqueta', 'Cornicabra', 'Farga', 'Serrana de Espadán' y 'Villalonga'.

- **Secundaria :**

Varietades que siendo base de plantaciones regulares en varias comarcas, no llegan a predominar en ninguna de ellas. Entrarían en este grupo: 'Alfafara', 'Callosina', 'Changlot

Real', 'Lechín de Granada'(Cuquillo), 'Morrut', 'Nana' y 'Picual'.

- **Difundida :**

Varietades localizadas en varias comarcas, pero con escasas plantaciones regulares. Entran en este grupo: 'Arbequina', 'Borriolenca', 'Empeltre', 'Genovesa', 'Llumeta', 'Manzanilla Cacereña'(Asperilla), 'Penjoll', etc.

- **Local :**

Varietades localizadas en una sola comarca, de escasa importancia, aunque si bien conocidas localmente, y que no dan lugar a plantaciones regulares. Estarían en este grupo: 'Cabaret', 'Gorda-limoncillo', 'Piñón', 'Plans', 'Solà', 'Vera', etc.

La inclusión de una variedad en un grupo u otro no es algo taxativo, sino que puede modificarse con el tiempo, según la expansión del cultivo o la aportación de nuevos datos.

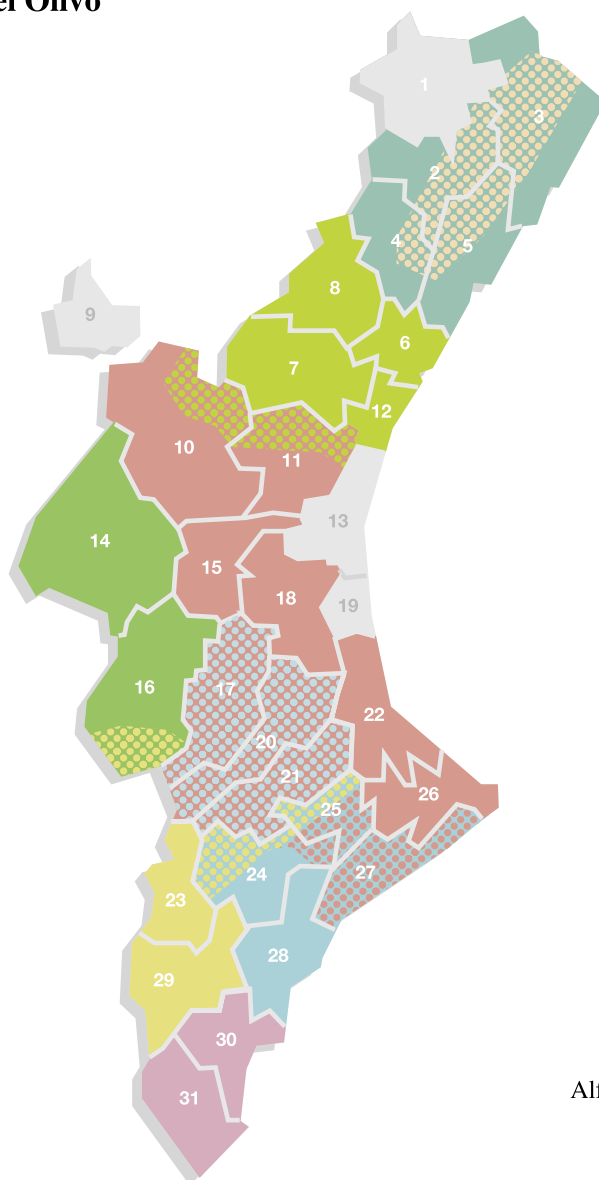


Olivar de la variedad "Serrana de Espadán" Altura (Castellón)

COMUNIDAD VALENCIANA

Mapa Varietal del Olivo

Autores:
Sergio Paz Compañ
Francisco Illa



Castellón	1 Els Ports	2 Alt Maestrat	
	3 Baix Maestrat	4 Alcatén	
	5 Plana Alta	6 Plana Baixa	
	7 Alto Palancia	8 Alto Mijares	
	Valencia	9 Rincón de Ademuz	10 Los Serranos
		11 Camp de Turia	12 Camp de Morvedre
		13 L'Horta	14 Plana de Utiel-Requena
		15 La Hoya de Buñol	16 El Valle de Ayora
17 Canal de Navarrés		18 Ribera Alta	
19 Ribera Baixa		20 La Costera	
21 La Vall d'Albaida		22 La Safor	
Alicante	23 Alto Vinalopó	24 L'Alcoiá	
	25 El Comtat	26 La Marina Alta	
	27 La Marina Baixa	28 L'Alacantí	
	29 Vinalopó Medio	30 Baix Vinalopó	
	31 Vega Baja		

Características de las variedades más importantes cultivadas en la Comunidad Valenciana.

VARIEDAD	VIGOR	PRODUCTIVIDAD	PESO FRUTO	MADURACIÓN	FACILIDAD RECOLECCIÓN	CALIDAD ACEITE	RENDIMIENTO GRASO	RESISTENCIA SEQUÍA	RESISTENCIA HELADAS	RESISTENCIA REPILLO	RESISTENCIA TUBERCULOSIS
Villalonga	+	+	+	+	+	0	+	-	-	-	-
Blanqueta	-	+	-	0	-	+	+	-	+	-	-
Farga	+	-	0	+	-	+	+	0	-	-	+
Serrana de Espadán	+	-	0	+	-	+	+	+	+	-	+
Morrut	0	+	0	-	+	0	+	-	-	-	-
Cornicabra	+	+	0	-	-	+	+	+	+	-	-
Changlot Real	0	+	0	0	-	0	+	0	+	0	+
Nana	-	+	0	0	+	0	0	-	-	-	-
Alfafara	0	+	+	-	-	+	+	-	+	-	+
Picual	+	+	0	+	+	0	+	-	+	-	+
Lechín de Granada	+	+	-	-	-	+	+	+	+	-	-
Callosina	+	+	+	0	-	0	-	+	+	-	+

0: medio +: mayor que la media -: menor que la media.

Destino, superficie de cultivo y difusión en la Comunidad Valenciana de las variedades más importantes.

VARIEDAD	DESTINO	SUPERFICIE (HA.)	DIFUSIÓN
Villalonga	A-m	23.550	La Marina, Comtat, L'Alcoià y Alt Vinalopó (Alicante) Canal de Navarrés, La Costera, Vall d'Albaida, Los Serranos, Camp del Turia y Hoya de Buñol (Valencia) Dispersa en la provincia de Castellón
Blanqueta	A	15.430	El Comtat y L'Alcoia (Alicante) Canal de Navarrés, La Costera y Vall d'Albaida (Valencia)
Farga	A	13.460	Baix Maestrat, Alt Maestrat, L'Alcalatén y Plana Alta (Castellón)
Serrana de Espadán	A-m	12.080	Alto Palancia y Alto Mijares (Castellón) Los Serranos, Camp del Turia y Camp de Morvedre (Valencia)
Morrut	A	4.880	Baix Maestrat, Alt Maestrat, L'Alcalatén y Plana Alta (Castellón)
Cornicabra	A	4.680	Valle de Ayora y Plana de Requena-Utiel (Valencia) Alt Vinalopó (Alicante)
Changlot Real	A	2.760	Cuenca del Vinalopó (Alicante) Valle de Ayora y Plana de Requena-Utiel (Valencia)
Nana	A	2.750	Baix Maestrat (Castellón)
Alfafara	A	2.130	El Comtat, L'Alcoià, Alt y Mitjà Vinalopó (Alicante) Valle de Ayora y Canal de Navarrés (Valencia)
Picual	A	1.840	Dispersa por las tres provincias.
Lechín de Granada	A-m	1.270	Cuenca del Vinalopó y L'Alacantí (Alicante) Valle de Ayora, El Comtat, Los Serranos y Vall d'Albaida (Valencia)
Callosina	a-M	1.220	Vega Baja y Cuenca del Vinalopó (Alicante)

M: Mesa (uso principal) m: Mesa (uso secundario) A: Aceite (uso principal) a: aceite (uso secundario)

DESCRIPCIÓN DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA POR ORDEN DE IMPORTANCIA.

De entre las variedades enunciadas, las principales y secundarias constituyen casi el 80 % de la superficie cultivada, el resto se reparte entre las difundidas y las locales, representando estas últimas apenas el 4-5 % del total.

Pasaremos a continuación a describir las 12 variedades más cultivadas por orden de importancia relativa.

VILLALONGA

Origen y distribución

Originaria del sur de Valencia, es la más extendida por toda la Comunidad y la más internacional

de nuestras variedades autóctonas, ya que también aparece en Portugal y en Italia, ocupando una superficie aproximada de 23.550 Has. Se cultiva principalmente en la provincia de Valencia y al norte de Alicante, y de forma más dispersa en la de Castellón.

Se la conoce con las sinonimias de 'Manzanilla', 'Manzanella', 'Manzanet', 'Forna', 'Espartosa', 'Orxana' y 'Ramellet'. No debe confundirse con la 'Manzanilla Sevillana', variedad de mesa andaluza que no se cultiva en la Comunidad Valenciana.

Descripción

Árbol vigoroso, de porte erguido característico, bastante frondoso y gran longevidad, con hojas elíptico-lanceoladas grandes; fruto grueso (4-5grs.), de color negro en la madurez, esférico, de forma ovoidal ligeramente acorazonada, ápice redondeado, sección transversal circular; hueso grueso, fácilmente desprendible de la pulpa, de forma ovoidal, de sección transversal máxima elíptica y base truncada, con el ápice ligeramente apuntado sin mucrón o con este muy pequeño.



VILLALONGA

Comportamiento agronómico

Variedad de producción elevada y constante, de maduración temprana. Baja resistencia al desprendimiento, lo que provoca la caída prematura de los frutos; esto unido a su porte vertical la hacen apta para la recolección mecanizada con vibradores de tronco. Poco exigente en poda, aunque es conveniente realizar podas anuales de aclareo. Muy sensible a las heladas, tolerante a la humedad del suelo, es sensible a la sequía, por lo que en zonas áridas acusa más la vejería.

Sensible a repilo (*Spilocaea oleagina*), caparreta (*Saissetia olea* Bern.) y prays (*Prays olea* Bern.). Susceptible a tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*).

Aptitud

Doble aptitud, para aderezo en verde (normalmente) y sobre todo para aceite, siendo este de buena calidad y algo dulce. Rendimiento graso alto, estando alrededor del 45% sobre materia seca, y de 22-25% sobre materia natural o fresca.

Se incrementa su cultivo con nuevas plantaciones, no siendo una variedad muy adecuada para terrenos pobres y climas con un marcada continentalidad.

BLANQUETA

Origen y distribución

Originaria de Muro d'Alcoi en la comarca del Comtat, se cultiva en esta comarca y en L'Alcoià (Alicante), en La Costera, Canal de Navarrés y Vall d'Albaida (Valencia), ocupando superficies por encima del 60% en alguna de estas comarcas; también se extiende por otras comarcas de la Comunidad en menor media, siendo muy raro su cultivo en Castellón. Superficie aproximada de cultivo 15.430Ha..

Se la conoce también con los nombres de 'Blanca' y 'Blancaleta', denominaciones que hace referencia al color blanquecino del fruto durante el enverado.



BLANQUETA

Descripción

Árbol de tamaño medio, poco vigoroso, de porte erguido, de aspecto blanco grisáceo, con hoja pequeña de forma elíptico-lanceolada; fruto de tamaño medio-pequeño (1,8-2,3 grs.), de color rojo-vinoso virando a negro en la completa madurez, esférico, de sección circular, aparece en racimos; hueso pequeño, ovoidal, liso, de ápice redondeado, con mucrón, y base apuntada, dándole un aspecto abombillado.

Comportamiento agronómico

Es la una de las variedades valencianas más productiva, y probablemente también lo sea a nivel nacional. Entra precozmente en producción, siendo esta muy regular. De maduración media-tardía y escalonada, se realiza una recolección temprana para evitar las heladas, a que es muy sensible el fruto, el árbol sin embargo es resistente. Fruto con una fuerza de retención elevada que dificulta la recolección mecanizada.

Sensible a repilo (*Spilocaea oleagina*), tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*), caparreta (*Saissetia olea* Bern.) y mosca (*Bactrocera oleae* Gmel.), Exigente en poda.

Aptitud

Aceite de muy buena calidad y sabor afrutado, aunque de muy baja estabilidad, se enrancia con facilidad, debido a su bajo contenido en ácido oleico. Rendimiento graso muy alto, llegando a superar el 50% sobre materia seca, y de 21-24% sobre materia natural o fresca .

Se realizan nuevas plantaciones en su área de cultivo, e incluso fuera de la Comunidad Valenciana manteniendo en esas zonas sus buenas cualidades productivas.

FARGA

Origen y distribución

Originaria del norte de Castellón, su cultivo se extiende por gran parte de la provincia y especialmente en el Baix Maestrat, y al sur de Tarragona, donde representa más del 70% de la superficie total, ocupando en nuestra Comunidad unas 13.460 Ha..



FARGA

Descripción

Árbol vigoroso, de grandes dimensiones y porte abierto, de gran longevidad encontrándose árboles varias veces centenarios; de hoja elíptico-lanceolada de mediano tamaño; fruto medio (2,4grs.) de color negro, forma alargada y abombillada, con ápice redondeado, de sección circular; hueso alargado, liso, de ápice apuntado con mucrón y base también apuntada.

Comportamiento agronómico

La producción es elevada pero irregular, se considera muy vecero. Se trata de una variedad rústica, de lenta entrada en producción y sensible a las heladas. Variedad de floración temprana. El fruto posee una elevada fuerza de retención, lo que unido al gran tamaño de los árboles dificulta la recolección tanto manual como mecánica.

A pesar de ser de maduración temprana se considera sensible a la mosca (*Bactrocera oleae* Gmel.) y a repilo (*Spilocaea oleagina*), resistente a tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*).

Aptitud

Produce aceite de buena calidad pero de difícil extracción, con un rendimiento graso elevado, estando alrededor del 43% sobre materia seca y de 25-27% sobre materia natural, debido a su recolección excesivamente tardía.

Se trata de una variedad en regresión por su irregularidad productiva y el excesivo envejecimiento de las plantaciones existentes, que son reemplazadas por otras variedades más productivas.

SERRANA DE ESPADÁN

Origen y distribución

Originaria de la sierra que le da nombre, al sur de Castellón, se cultiva en las comarcas castellonenses del Alto Palancia y Alto Mijares, en donde el cultivo es prácticamente monovarietal, con algunas plantaciones en la Plana; en la provincia de Valencia aparece en Los Serranos, Camp del Turia y Camp de Morvedre. Su superficie de cultivo es de aproximadamente 12.080 Has..



SERRANA DE ESPADÁN

Se la conoce también con el nombre de 'Sevillenca' en la provincia de Tarragona y en algunos puntos del norte de Castellón. Aparece con las sinonimias de 'Serrana', 'Artanenca' y 'Grossal' al sur de Castellón; también se le dan los sinónimos erróneos de 'Farga' y 'Farguera' en el Alto Palancia y Los Serranos.

Descripción

Árbol vigoroso, de porte erguido, poco exigente en poda, con un característico tronco retorcido sobre su eje central en los árboles viejos; hojas elíptico-lanceoladas de tamaño medio; fruto mediano (3-4grs.), de color negro, de ápice apuntado y base redondeada, de sección transversal elíptica; hueso elíptico, apuntado por el ápice y por la base, con mucrón, de sección transversal máxima elíptica y ligeramente rugoso.

Comportamiento agronómico

Se trata de una variedad algo vecera de producción media-baja, que se puede en parte corregir con podas adecuadas, resistente a las heladas y sequía, de maduración media, aunque se recolecta tempranamente para mejorar la calidad del aceite. Fuerte resistencia del fruto al desprendimiento lo que dificulta la recolección mecanizada.

Se la considera sensible a mosca (*Bactrocera oleae* Gmel.), caparreta (*Saissetia olea* Bern.) y repilo (*Spilocaea oleagina*).

Aptitud

Es una variedad de doble aptitud, tanto para almazara como para aderezo en negro, siendo bastante apreciada en su zona como aceituna de mesa. Produce un aceite de excelente calidad, de estabilidad media, y de una alta cotización en el mercado. El rendimiento graso es elevado, oscilando del 21-24% sobre materia natural y alrededor del 45% sobre materia seca. Se incrementa la superficie de cultivo en las comarcas donde predomina.

MORRUT

Origen y distribución

Originaria de Regués (Tarragona) se cultiva al norte de Castellón y sur de Tarragona, con una superficie en nuestra comunidad de 4.880 Has.

Se la conoce con las sinonimias de 'Regués' y 'Morruda'. Esta última denominación también es utilizada para designar a otras variedades fuera del área



MORRUT

de cultivo de la 'Morrut', ya que el nombre hace referencia a la forma del fruto con el ápice con 'pezón' (en forma de morro), común a variedades diferentes.

Descripción

Árbol de vigor medio, porte abierto y globoso; hoja elíptico-lanceolada, grande, con el follaje denso; fruto de tamaño medio-grande (3-4grs.) de color rojo-vinoso tendiendo a negro en la completa madurez, de forma elíptica, con pezón característico, de sección transversal circular; hueso elíptico, liso, de sección circular, de base apuntada y ápice ligeramente apuntada con mucrón.

Comportamiento agronómico

Varietal productiva aunque algo vecera, de lenta entrada en producción. De floración temprana. Requiere terrenos profundos y fértiles. Es poco resistente a la sequía y sensible al frío.

Se considera muy susceptible a repilo (*Spilocaea oleagina*), sensible a aceituna jabonosa (*Colletotrichum gloeosporioides*, Von Arx.) y tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*). Debido a su maduración muy tardía y esca-

lonada es escasamente atacada por la mosca del olivo (*Bactrocera oleae* Gmel.).

Es exigente en poda, aunque esta tiene que ser ligera, ya que su baja capacidad de regeneración desaconseja estas sean severas.

El fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, que facilita la recolección mecanizada.

Aptitud

Produce aceites de calidad media y baja estabilidad, con rendimiento graso medio-alto, oscilando entre 21-24% sobre materia natural, por encima del 43% sobre materia seca. En su zona de cultivo se siguen realizando plantaciones.

CORNICABRA

Origen y distribución

Originaria de Mora de Toledo, se encuentra ampliamente cultivada en Castilla -La Mancha, siendo la segunda variedad española más cultivada, después de la "Picual". En la Comunidad



CORNICABRA

Valenciana es la variedad principal en las comarcas valencianas de la Plana de Requena-Utiel y el Valle de Ayora, decayendo su importancia en el Alt Vinalopó (Alicante), con una superficie total de unas 4.680 Has.

Se la conoce con las sinonimias de 'Cornetilla', 'Cornita', 'Corniche', 'Cornezuelo' y 'Ramona'.

Descripción

Árbol de vigor medio-alto, porte abierto, de copa espesa; hoja lanceolada de longitud media; fruto de peso medio (3-3,5 grs.), negro en la madurez, de forma alargada, ápice apuntado, recuerda a un cuerno de ahí el nombre de la variedad; hueso alargado, rugoso, de base y ápice apuntados, y de sección transversal máxima circular.

Comportamiento agronómico

Es una variedad muy rústica, productiva, vecera y de lenta entrada en producción, se adapta bien a suelos pobres y secos, de gran resistencia a las heladas. Es exigente en poda.

De maduración tardía y resistente al desprendimiento, difícil recolección mecanizada.

Se considera sensible a caparreta (*Saissetia olea* Bern.) y repilo (*Spillocaea oleagina*). Muy sensible a tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*), es típico de esta variedad ver árboles con ramas llenas de tumores o agallas, que repercuten en una bajada de la producción. Resistente a prays (Prays olea, Bern.) y mosca del olivo (*Bactrocera oleae* Gmel.).

Aptitud

Produce aceite de excelentes características organolépticas y elevada estabilidad, con un rendimiento graso elevado, siendo de 23-26% sobre materia fresca y alrededor de un 50% sobre materia seca. Se realizan nuevas plantaciones en su zona de cultivo.

CHANGLOT REAL

Origen y distribución

Se trata de una variedad autóctona valenciana de origen desconocido. Es cultivada principalmente en las comarcas de la cuenca del Vinalopó y en menor medida en el Valle de Ayora y la Plana de Requena-Utiel, con una superficie de unas 2.760 Has. También aparece cultivada en Jaén a pequeña escala.



CHANGLOT REAL

Recibe las sinonimias de 'Changlot', 'Changló', 'Changló Real', 'Chancló', 'Chancló Real' y 'Changlotera'. Con estos mismos nombres aparecen otras variedades diferentes en Enguera, Liria y Ollería.

Descripción

Árbol de vigor medio, de porte abierto, grande y frondoso; hoja elíptico-lanceolada de tamaño medio; fruto de peso medio (3-4grs.), de color negro, de ápice redondeado, de sección circular y forma ligeramente abombillada; hueso elíptico-alargado, sección transversal máxima circular, de ápice redondeado con mucrón, y base apuntada, ligeramente rugoso, y forma abombillada característica.

Comportamiento agronómico

Variedad de producción elevada pero vecera. Se adapta a distintas condiciones de suelo. De maduración media y alta resistencia al desprendimiento que dificulta la recolección mecanizada. Resistente al frío y poco sensible a la sequía.

Posee un buen comportamiento frente a plagas y enfermedades.

Aptitud

Aceite de buena calidad con un rendimiento graso elevado, oscila de 22-26% sobre materia natural y alrededor del 50% sobre materia seca.

A pesar de ser una variedad apreciada en su zona de cultivo, no se amplía la superficie del mismo.

NANA

Origen y distribución

Probablemente originaria de la localidad castellanense de Canet Lo Roig se cultiva al norte la provincia de Castellón y al sur de Tarragona. En nuestra comunidad su superficie de cultivo ronda las 2.750 Has.



NANA

También se la conoce con las sinonimias de 'Canetera', 'Canetí', 'Seniera' y 'Llusio'.

Descripción

Árbol pequeño y de escaso vigor; hoja elíptico-lanceolada de tamaño medio; fruto de peso medio (2,55grs.), color negro-vinoso, forma alargada, de ápice apuntado y sección circular; hueso alargado, rugoso, de base y ápice apuntado, con mucrón, de sección transversal máxima casi circular.

Comportamiento agronómico

Variedad de pronta entrada en producción, de escaso vigor, con ramas débiles, pero que cuando se injerta sobre "Farga" alcanza un buen porte y desarrollo. Producción elevada y constante. De maduración media y baja resistencia al desprendimiento que facilita la recolección mecanizada. Exigente en podas suaves.

Se adapta bien a suelos pobres. Sensible a sequía y al frío. Sensible a tuberculosis (Pseudomo-

na syringae pv.savastanoi), mosca del olivo (*Bactrocera oleae* Gmel.) y repilo (*Spilocaea oleagina*). Susceptible a verticilosis (*Verticillium dahliae*).

Aptitud

Produce aceites de calidad media, estables al enranciamiento, con rendimiento graso medio, siendo sobre materia natural 18-20%, y de alrededor del 47% sobre materia seca.

Su cultivo se encuentra estancado no realizándose nuevas plantaciones, aunque si algunas reinjertadas sobre la variedad "Farga" predominante en el área de difusión de la "Nana" y que se encuentra en regresión.

ALFAFARA

Origen y distribución

Probablemente originaria la localidad alicantina de Alfafara (Comtat), se cultiva en esta comarca, en L'Alcoià y Alt Vinalopó (Alicante), en el Valle de



ALFAFARA

Ayora, Canal de Navarrés y Vall d'Albaida (Valencia), ocupando una superficie aproximada de 2.100 Has.. Su cultivo también se extiende por el sudoeste de la provincia de Albacete.

Se la conoce con las sinonimias de "Alfafaña", "Alfarenca" y "Morruda" (Alt Vinalopó).

Descripción

Árbol de gran tamaño y vigor medio, de porte abierto, copa espesa; hoja mediana, elíptico-lanceolada, algo brillante; fruto grande (4,5-5,5grs.), negro en la madurez, de ápice apuntado con pezón, de sección circular; hueso elíptico, de sección circular, rugoso, de base apuntada y ápice ligeramente apuntado con mucrón.

Comportamiento agronómico

Variedad de producción elevada y constante, aunque de lenta entrada en producción. Requiere terrenos frescos y fértiles, se considera poco resistente a la sequía. El árbol resiste bien las heladas, pero no el fruto que es muy sensible; esto unido a lo tardío de su maduración produce que un buen

número de años, en las comarcas frías en donde se cultiva, este no acabe de madurar.

Sensible a caparreta (*Saissetia olea* Bern.), prays (Prays olea, Bern.) y repilo (*Spilocaea oleagina*); resistente a tuberculosis (*Pseudomona syringae* pv. *savastanoi*).

Aptitud

Produce aceite de buena calidad, aunque esta disminuye considerablemente cuando el fruto es afectado por las heladas. Rendimiento graso medio-alto, siendo del 20-22 % sobre materia natural y alrededor del 46% sobre materia seca. Es apreciada en su zona de cultivo por su regularidad productiva, realizándose nuevas plantaciones.

PICUAL

Origen y distribución

Originaria de Martos (Jaén) es la variedad española más cultivada, llegando a ser el 25% del olivar español. En la Comunidad Valenciana se introdujo con el auge del olivar durante la década de los 80,



PICUAL

siendo actualmente una de las variedades más plantadas en un gran número de comarcas. Ocupa en nuestra región una superficie aproximada de 1.800 Has., pasando a ser en muy poco tiempo una variedad secundaria de amplia implantación. Aparece con las sinonimias de 'Andaluza', 'Marteña', 'Martos', etc.

Descripción

Árbol vigoroso, de porte abierto y copa espesa, hoja elíptico-lanceolada; fruto de tamaño medio-grueso (3,5-5 grs.) de forma elipsoidal con el ápice apuntado; hueso elíptico, escabroso, de sección transversal máxima circular, de base redondeada y ápice apuntado con mucrón.

Comportamiento agronómico

Variedad de pronta entrada en producción, siendo esta elevada y constante. Se la considera rústica, adaptable a diversos climas y suelos, de fácil cultivo. Requiere podas anuales no muy severas.

Resistente a heladas y al exceso de humedad. Poco resistente a la sequía.

De maduración precoz, tiene baja resistencia al desprendimiento, facilitando la recolección mecanizada.

Sensible a la mosca del olivo (*Bactrocera oleae* Gmel.), prays (*Prays olea*, Bern.) y repilo (*Spilocaea oleagina*); resistente a tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*). Muy sensible a verticilosis (*Verticillium dahliae*).

Aptitud

Aceite de calidad media, de alta estabilidad por su elevado contenido en oleico. Buen rendimiento graso, aunque difícil de extraer, dando de un 22-23% sobre materia natural y 43-45% sobre materia seca.

Variedad en expansión, siendo la más plantada en la actualidad, muchas veces sin un criterio agronómico adecuado.

LECHÍN DE GRANADA (CUQUILLO)

Origen y distribución

Originaria de Granada, ha sido la variedad predominante del sudeste español (Granada, Almería, Alicante), pero hoy en día se encuentra franca regresión. En Alicante fue una variedad predominante. En



LECHÍN DE GRANADA (CUQUILLO)

nuestra comunidad se cultiva en la cuenca del Vinalopó, L´Alacantí, El Comtat y L´Alcoià (Alicante), y en el Valle de Ayora y Los Serranos (Valencia).

Más conocida con el nombre de 'Cuquillo' en la zona de Levante, aparece también con las sinonimias de 'Cuquillera', 'Cuquillana', 'Comuna', 'Manzanilla', 'Menuda', 'Menua', 'Negreta' y 'Onil' 'Manzanilla redonda'.

Descripción

Árbol vigoroso de tamaño medio y porte abierto; hoja pequeña de forma elíptico-lanceolada; fruto pequeño (2,1 grs.), negro en la madurez, de forma elíptica, ápice redondeado y sección circular; hueso pequeño, muy liso, elíptico, de ápice redondeado con mucrón y base apuntada.

Comportamiento agronómico

Se trata de una variedad muy rústica con gran capacidad de adaptación a terrenos calizos y secos. Es muy productiva, aunque vecera. De floración y maduración tardía, el fruto presenta una gran fuerza de retención lo que unido a su pequeño tamaño dificultan tanto la recolección mecanizada como la manual. Resistente al frío.

Poco sensible a la mosca del olivo (*Bactrocera oleae* Gmel.), debido a su maduración tardía, susceptible a repilo (*Spilocaea oleagina*) y a tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. savastanoi).

Aptitud

Es apreciada por su doble aptitud: como aderezo en negro, gracias a su prolongada conservación, comercializándose como "aceitunas del cuquillo", y como productora de aceite de excelente calidad. Rendimiento graso elevado, oscila del 22-26 % sobre materia natural y del 45-50% sobre materia seca.

Debido a su costosa recolección su esta variedad se encuentra en regresión, no realizándose nuevas plantaciones y sobreinjertándose las existentes con nuevas variedades de más fácil recolección.

CALLOSINA

Origen y distribución

Probablemente originaria de la Callosa del Segura (Alicante), se cultiva en la Vega Baja, L´Alacantí y en la cuenca del Vinalopó. También se extiende por las zonas limítrofes de Murcia.



CALLOSINA

Se la conoce también como 'Cornicabra Callosina', 'Grossal Callosina', 'Cornicabra Fina', 'Parda' y 'De Agua'. Suele darse el sinónimo erróneo de "Cornicabra", debido a las similitudes entre ambas variedades, tanto en el aspecto general del árbol como el del fruto.

Descripción

Árbol de follaje denso y porte abierto; hoja lanceolada, de longitud media, de color verde mate; fruto grande (4,5-5 grs.), de color negro en la completa madurez, forma alargada con el ápice apuntado y sección circular; hueso alargado, liso, de base y ápice apuntados, con mucrón, de sección transversal máxima circular.

Comportamiento agronómico

Variedad vigorosa y rústica, con una buena productividad, aunque vecera, de maduración media, los frutos presentan una gran fuerza de retención .

Se considera resistente a la sequía y al frío.

Sensible a repilo (*Spilocaea oleagina*), prays (*Prays olea* Bern.) y mosca del olivo (*Bactrocera oleae* Gmel.). Resistente a tuberculosis (*Pseudomonas syringae* pv. *savastanoi*).

Aptitud

Se trata de la única variedad autóctona que podemos considerar propiamente de mesa, tanto en verde (aceitunas partidas), como en negro (aceitunas moradas); sin embargo también se la cultiva como productora de aceite, siendo este de buena calidad, aunque de bajo rendimiento graso, oscilando sobre materia natural 18-20%, y sobre materia seca alrededor del 40%.

Variedad apreciada en su zona, se realizan nuevas plantaciones incluso fuera de su área de cultivo, ya que es una variedad de gran interés para aceituna de mesa.



Olivo de la variedad "Gorda-limoncillo". Jarafuel (Valencia)



DIRECCIÓN GENERAL DE INNOVACIÓN AGRARIA Y GANADERÍA
SERVICIO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO AGRARIO