



# ESTUDI DE VARIETATS AUTÒCTONES D'OLIVERA AL PALLARS JUSSÀ

*Presentació de resultats any 2020*

Tremp, 31 de maig de 2021

# Prospecció en camp



Localització 14 oliveres

Municipis:

Gavet de la Conca

Castell de Mur

Conca de Dalt

Caracterització molecular: Perfils únics

<b>Codi IRTA</b>	<b>Altitud (m)</b>	<b>Vila</b>	<b>Municipi</b>	<b>Denominació local</b>
Pallars-33	724	Sant Cristòfol de la vall	Gavet de la Conca	<b>Collada</b>
Pallars-34	705	Sant Cristòfol de la vall	Gavet de la Conca	<b>Asparadell</b>
Pallars-35	708	Sant Cristòfol de la vall	Gavet de la Conca	<b>Olivera de Barcedana</b>
Pallars-36	770	Sant Martí de Barcedana	Gavet de la Conca	<b>Tardorenca de Barcedana</b>
Pallars-37	744	Sant Martí de Barcedana	Gavet de la Conca	<b>Bagó de raim</b>
Pallars-38	738	Sant Martí de Barcedana	Gavet de la Conca	<b>Massanell</b>
Pallars-39	822	Castell de Mur		<b>Mur</b>
Pallars-40	827	Castell de Mur		<b>Perdiuena</b>
Pallars-41 <sup>1</sup>		Sant Martí de Barcedana	Gavet de la Conca	<b>Olivera del bosc</b>
Pallars-42	709	Aransís	Gavet de la Conca	<b>Graus</b>
Pallars-43	807	Aransís	Gavet de la Conca	<b>Olivera del Mariano</b>
Pallars-44	610	Sant Martí de Canals	Conca de Dalt	<b>Primerenca de Sant Martí</b>
Pallars-45 <sup>2</sup>				<b>Sense denominació</b>
Pallars-46 <sup>2</sup>				<b>Roialeta</b>

---

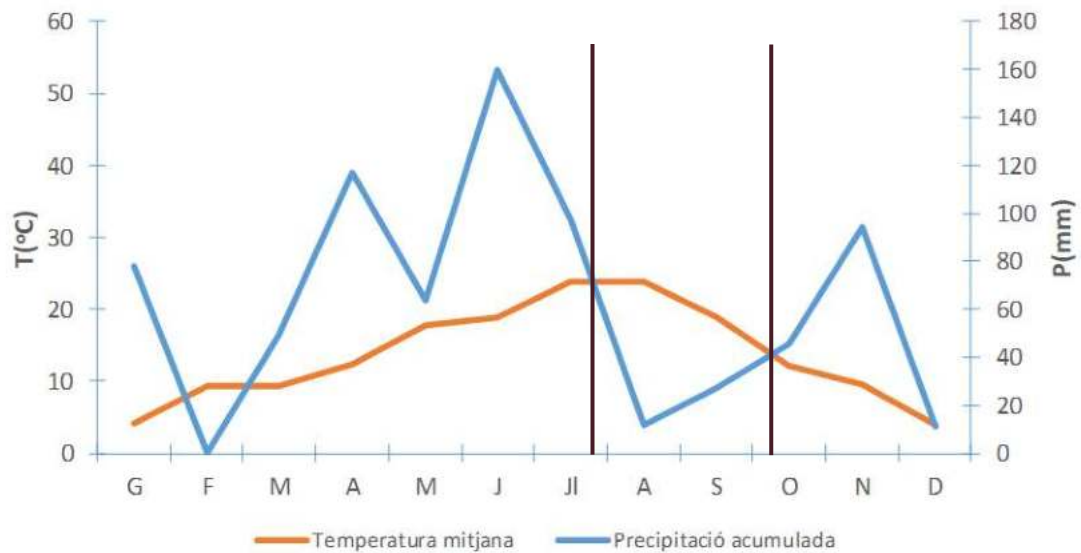
# Caracterització morfològica

- Fulla
- Fruit
- Pinyol

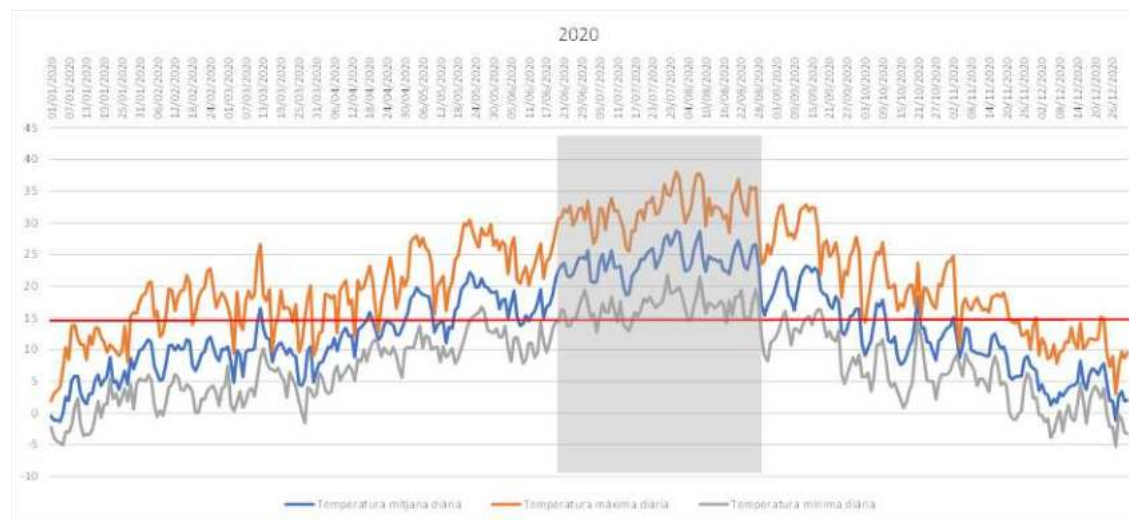


# Dades climàtiques. Any 2020

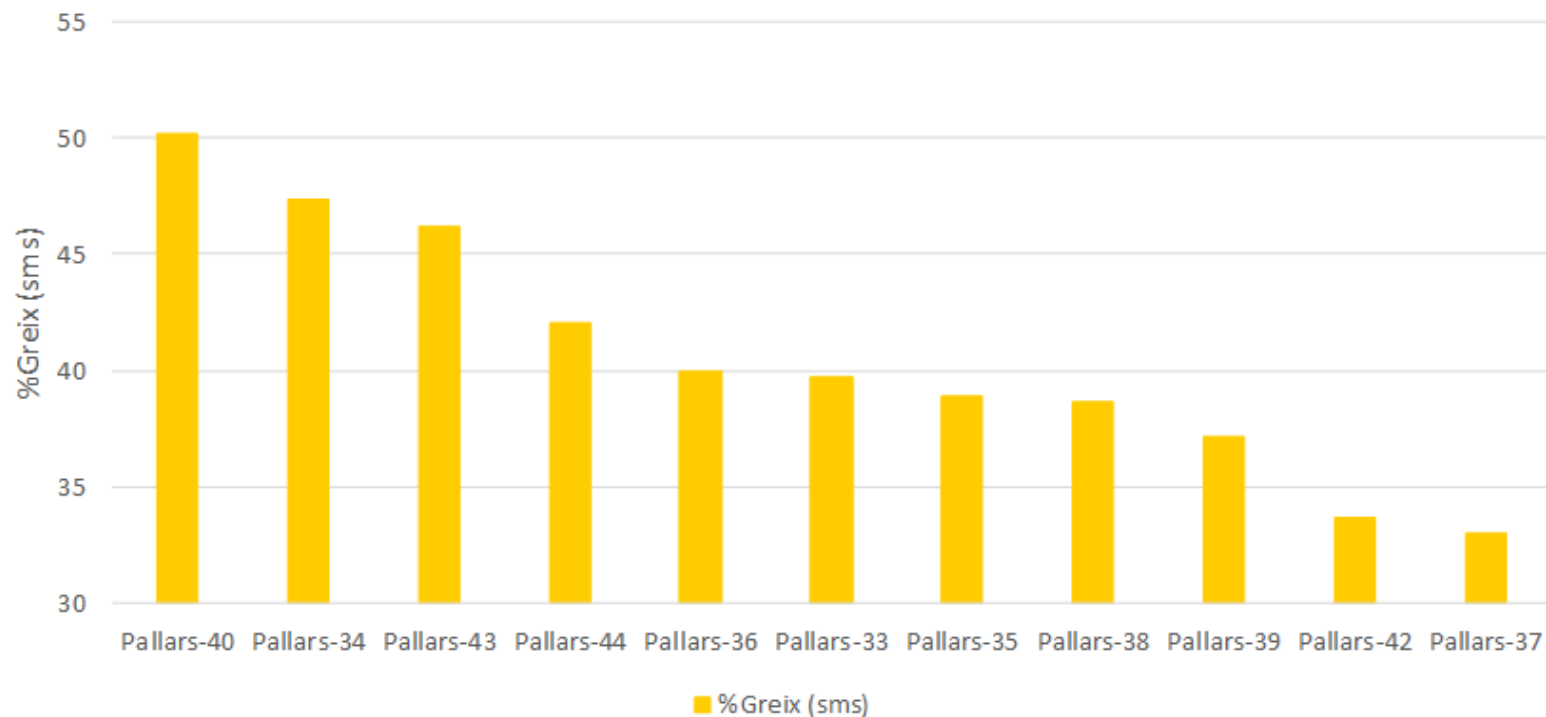
Sant Romà d'Abella (690m)  
13,7°C 754,7mm



Sant Romà d'Abella (690m)



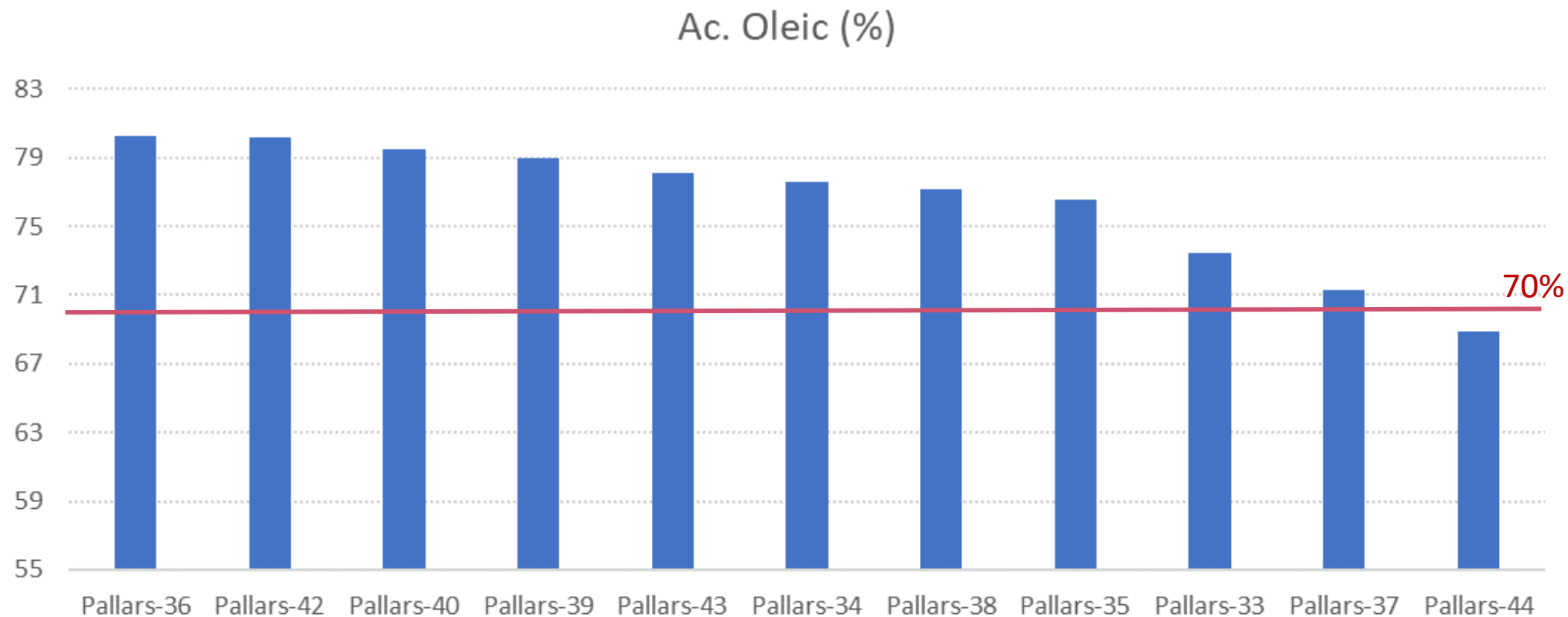
# Caracterització elaiotècnica



Valors baixos a:

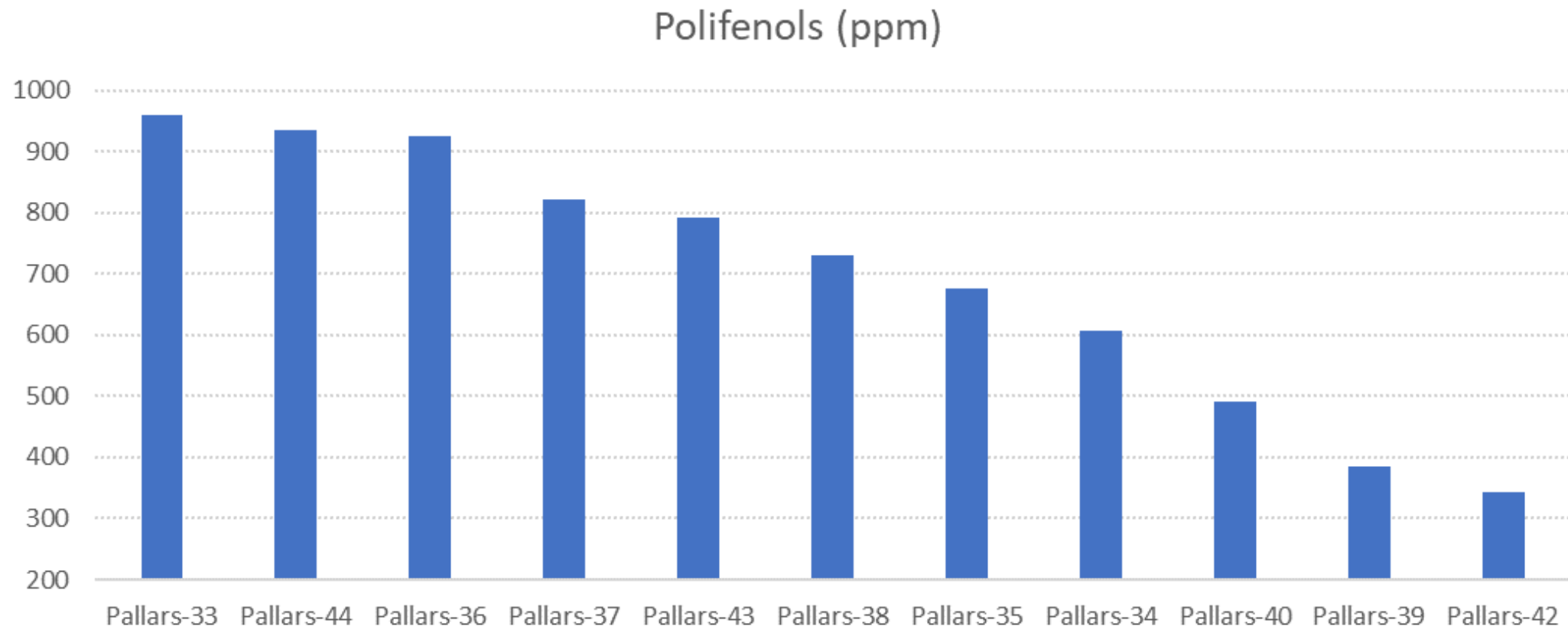
- Pes fruit
- Polpa/pinyol
- Contingut en oli

# Caracterització oli: AAGG



# Caracterització oli: Polifenols

Rang: 342 a 960 mg/kg





## Propietats saludables

### Al·legació de salut (UE-432/2012)



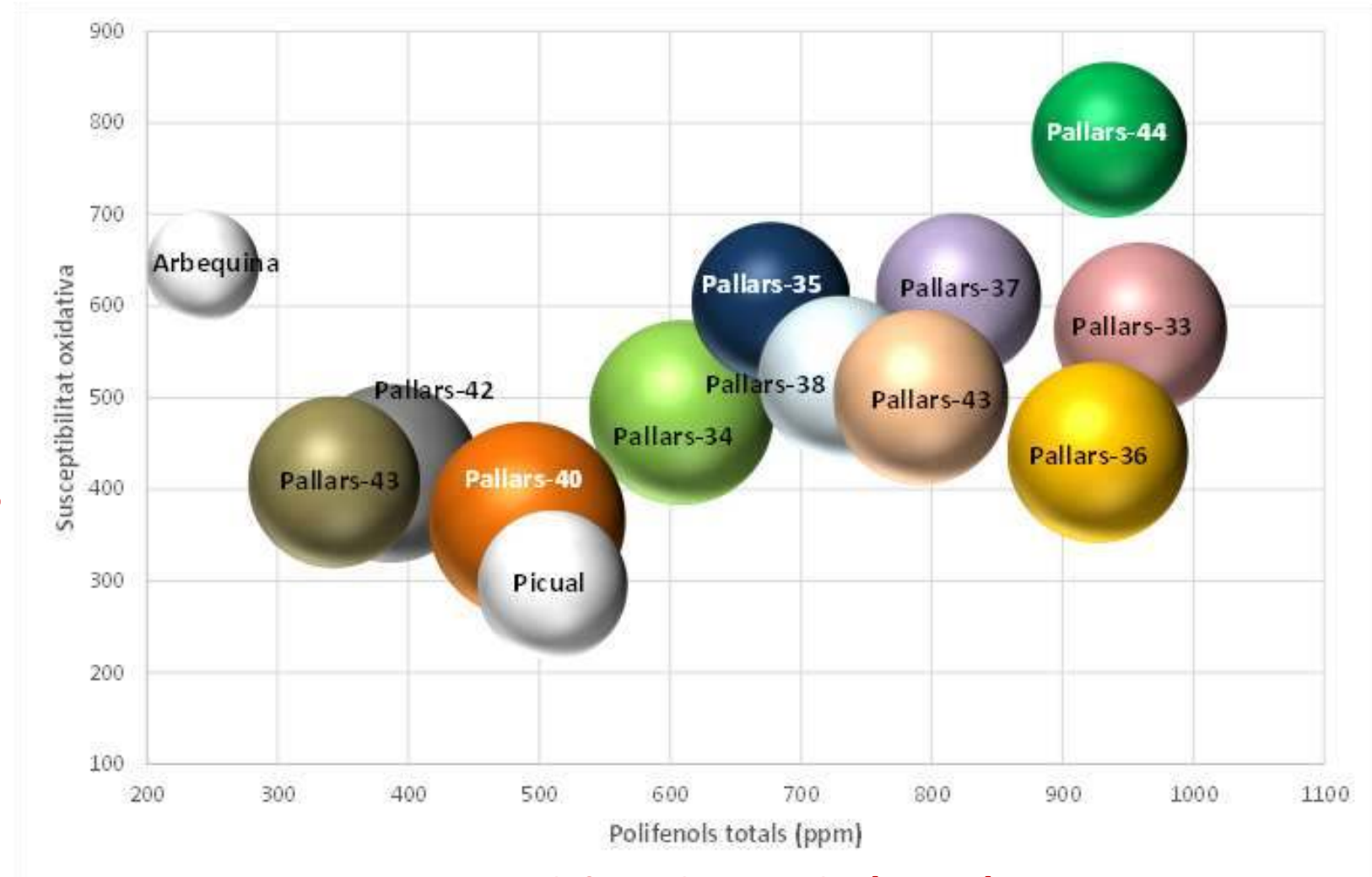
Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo. El efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 20g de aceite de oliva

Només es pot etiquetar l'oli que contingui un mínim de 5 mg de hidroxitirosol i derivats per 20 g d'oli d'oliva (250 mg/kg)

## Mida bombolla: Estabilitat oxidativa (h)

## Vida útil

Susceptibilitat oxidativa



Polifenols totals (ppm)

# Caracterització Sensorial

Codi IRTA	Fruitat d'oliva	Amarg	Picant	PE (0-9)	Complexitat
Pallars-33	5,5	5,8	5,4	7,1	4
<b>Pallars-34</b>	5,6	5,7	5,3	7,4	6
<b>Pallars-35</b>	5,5	5,0	5,3	7,5	6
Pallars-36	5,5	5,4	5,5	7,4	6
Pallars-37	5,8	6,2	6,2	7,0	3
<b>Pallars-38</b>	5,7	5,2	5,2	7,5	6
<b>Pallars-39</b>	5,6	5,1	5,5	7,6	7
Pallars-40	5,9	5,2	5,2	7,3	6
Pallars-42	5,1	5,2	5,4	7,2	5
Pallars-43	5,0	4,8	5,1	7,1	4
<b>Pallars-44</b>	5,9	5,5	5,0	7,7	7

---

## Olis premium

**Mur**

**2**

**Primerenca  
de Sant Martí**

**1**

**Olivera de Barcedana  
Massanell**

**3**

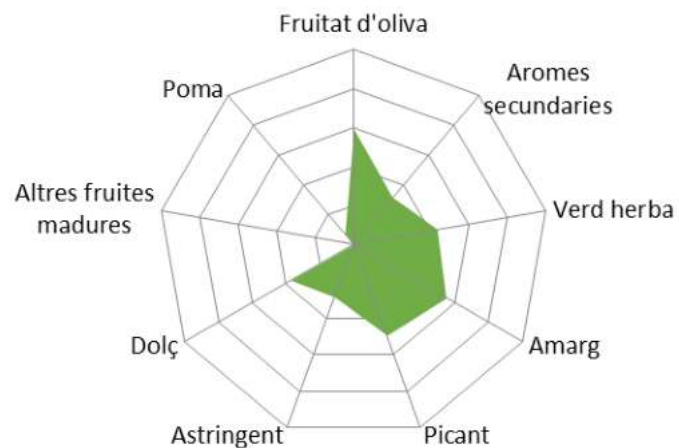
**Accèssit**

---

**Asparadell  
Tardorencia**

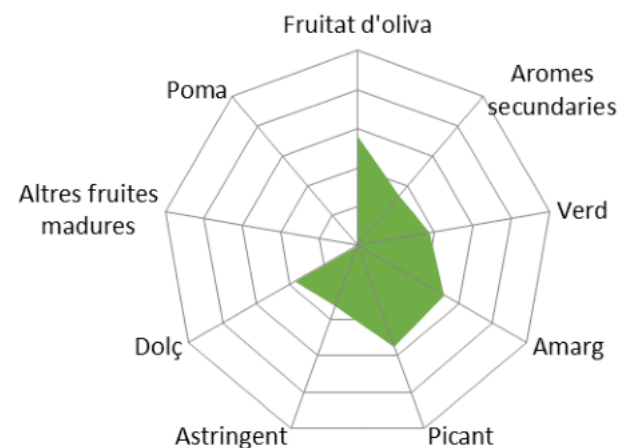
# Olis premium

## Primerenca de St. Martí



*Ametlla, nou, carxofa, nou verda, tomaquera, ametlló, plàtan verd*

## Mur



*Ametlla, nou, tomaquera, carxofa verdura, ametlló, plàtan verd*

# Fitxes varietals



## VARIETATS LOCALS PALLARESES

### 1. DADES GENERALS:

**Nom Científic de l'espècie:** *Olea europaea*  
**Nom de la varietat:** Primerenca de Sant Martí

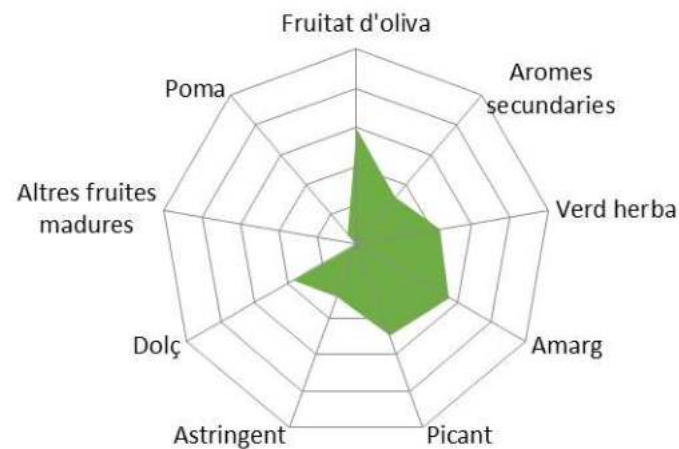
**Nom de l'espècie:** Olivera  
**Sinonímies:** Pallars-44

**Comarca d'origen:** Pallars Jussà  
**Comarca de cultiu actual:** Pallars Jussà  
**Usos etnobotànics:** Oliva per almàssera

### 2. BREU DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT:

Varietat de poc vigor i port obert, de fulla mitjana i de forma el·líptica-lanceolada amb una curvatura al llarg del limbe hiponàstica amb tendència a presentar formes helicoidals. Maduració molt primerenca. Oliva de mida mitjana, lleugerament asimètrica i de forma ovoidal, amb mucró amb abundants i grans lenticel·les. En plena maduració l'oliva és de color negre. Pinyol de pes mig i el·líptic, lleugerament asimètric, d'apex i base punxegut, amb mucró, de superfície rugosa i un nombre mig-alt i de distribució uniforme dels solcs fibrovasculars. Varietat localitzada com a arbres aïllats al municipi de Sant Martí de Canals (Conca de Dalt). Oliva amb un contingut en oli mitjà. L'oli és molt ric en polifenols amb una vida útil llarga. L'oli té un fruitat verd intens i és bastant amarg i picant, però equilibrat i complex en aromes secundàries.

### PERFIL SENSORIAL



Perfil de fruitat verd intens. En boca és molt amarg i bastant picant, però sense astringència i amb un dolç mig que es nota, el que l'equilibra una mica. Oli ric en aromes secundàries que combinen la gespa tallada, el plàtan verd, l'ametlló, la poma verda i algunes notes florals i balsàmiques, amb notes més agressives de fulles, tomatera o carxofa. El conjunt resulta intens però equilibrat i agradable, encaixant en el tipus "Premium" i molt apte per a comercialització directa. Tot i així, s'ha de tractar amb molt de compte donat que presenta una molt elevada susceptibilitat oxidativa, de manera que cal evitar la pèrdua de polifenols que en garanteixen l'estabilitat.



[antonia.ninot@irta.cat](mailto:antonia.ninot@irta.cat)