



SELECCIÓN CLONAL EN VARIEDADES DE OLIVO 'FARGA' Y 'SERRANA DE ESPADÁN'

Por: Sergio Paz Compañ

Joan Sanz Bellver

Servicio de Desarrollo Tecnológico del IVIA

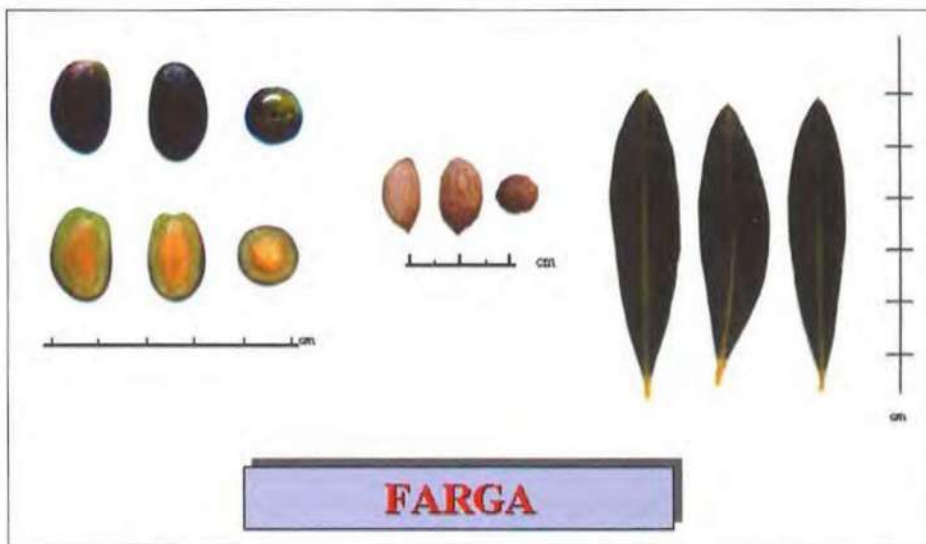
Introducción

La superficie de olivar cultivada en la Comunidad Valenciana es de unas 101.000 Ha, distribuidas entre las tres provincias de forma similar (32.000 Ha en Alicante, 35.500 Ha en Castellón y 33.500 en Valencia).

Las características más importantes de la producción de aceite de oliva valenciano son la estructura minifundista de la producción, la diversidad varietal y el elevado grado de autoconsumo.

Existe una gran dispersión, diversidad y riqueza varietal, como así lo atestiguan los trabajos de prospección realizados, ya que al menos se mantienen en cultivo 74 variedades, de las cuales 52 son autóctonas, entre todas ellas hay 9 principales y 11 secundarias. Además hay una dispersión por todo el territorio, siendo significativo la gran cantidad de olivos diseminados, cuyo número asciende a 630.000 árboles, predominando especialmente en la provincia de Alicante.

La mayor parte de la superficie cultivada se destina a almazara para aceite, siendo el uso como aceituna de mesa más bien escaso, excepción



hecha del aprovechamiento dado en la Plana Alta a la variedad 'Borriolenca', de contrastada calidad.

Los trabajos de prospección e identificación varietal realizados en la Comunidad Valenciana a mediados de los 90 clarificaron en gran medida la situación, estableciendo los diversos nombres y sinónimos con que se conoce a una misma variedad, así como su distribución geográfica.

En este contexto, destacan dos variedades autóctonas, 'Farga y 'Serrana de Espadán', productoras de

aceites de excelente calidad.

De "Farga" se cultivan en la Comunidad Valenciana del orden de 13.200 hectáreas, distribuidas al Norte de Castellón, en las comarcas del Baix Maestrat y la Plana Alta, y en menor medida en L'Alcalatén y Alt Maestrat. Produce aceites de excelente calidad cuando se recolecta y elabora adecuadamente. Lo definiríamos como un aceite equilibrado con un característico y moderado aroma a hoja, una nota suave a fruta dulce y un casi imperceptible toque picante; alto contenido



Comienzo del enverado



Proceso de maduración

'FARGA'

SINONIMIAS: 'Común'.

ORIGEN: desconocido

DIFUSIÓN: norte de Castellón y sur de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

<ul style="list-style-type: none"> ● Aptitud: Aceite ● Alternancia productiva: Baja (alta en cultivo tradicional) ● Producción (promedio 5-7 años): 33,05 Kg/árbol ● Índices de Productividad (acumulado 5-7 años): <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Eficiencia productiva:</i> 3,00 Kg/m³ de copa ○ <i>Productividad:</i> 0,46 Kg/cm² de sección de tronco ○ <i>Índice de cosecha:</i> 2,50 Kg/m² de superficie de copa ● Entrada en producción: al 3º año 1,32 Kg ● Tres primeras cosechas acumuladas: 18,29 Kg <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● Fecha de Plena Floración: 8-mayo 8 de mayo (1-24 mayo) ● Fecha de Maduración (en violeta): 10 de octubre (3-16 octubre) ● Peso del fruto(g): 2,17 ± 0,29 ● Relación pulpa/hueso: 5,32 ± 0,47 ● Fuerza de retención del fruto(g): 651 ± 72 ● Adaptación recolección con vibrador de troncos: Sin datos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Árbol: vigor alto, porte abierto, densidad de copa media. ● Volumen a los 8 años: 39,14 m³ ● Dificultad de la poda de formación: media ● Dificultad de la poda de producción: media ● Capacidad de enraizamiento: Media ● Características del aceite: alto contenido en oleico, muy afrutado y dulce. Elevada extractabilidad. <ul style="list-style-type: none"> ○ Rendimientos grasos(%): <table style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>Sobre Materia Seca:</td> <td>43,10 ± 4,98</td> </tr> <tr> <td>Sobre Materia Natural:</td> <td>18,33 ± 0,78</td> </tr> <tr> <td>Rendimiento Industrial Teórico:</td> <td>13,45 ± 5,05</td> </tr> </table> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● Tolerancia frente a: <ul style="list-style-type: none"> ● Viento: Alta ● Heladas: Baja ● Sequía: Alta ● Repilo: Baja ● Tuberculosis: Alta ● Aceituna jabonosa: Baja ● Mosca del olivo: Baja ● Verticilium: Alta 	Sobre Materia Seca:	43,10 ± 4,98	Sobre Materia Natural:	18,33 ± 0,78	Rendimiento Industrial Teórico:	13,45 ± 5,05
Sobre Materia Seca:	43,10 ± 4,98						
Sobre Materia Natural:	18,33 ± 0,78						
Rendimiento Industrial Teórico:	13,45 ± 5,05						

* Datos Banco Varietal (regadío) de "Casa Camp" Casinos-Lliria (Valencia)



en oleico, de estabilidad media-alta y buena extractabilidad.

De la Serrana de Espadán se cultivan algo más de 11.000 ha, constituyendo un cultivo de olivos prácticamente monovarietal en el valle del Palancia. El aceite es de sabor ligero, afrutado y fino que recuerda a las aceitunas verdes recién cogidas y a las manzanas, con aroma a trufas maduras, higos y almendras. Posee un contenido medio en oleico y en polifenoles, de estabilidad media y una elevada extractabilidad.

Esta dos variedades, por diversas circunstancias se encuentran en regresión, especialmente la primera. Añadimos a esto la gran cantidad de olivos monumentales (más de tres mil catalogados como "milenarios") de la variedad 'Farga', concentrados al norte de Castellón y que constituyen un reservorio genético de incuestionable valor para la olivicultura valenciana y mundial.

Por estas razones la Conselleria de Agricultura esta trabajando en un proyecto de selección clonal de Farga y Serrana de Espadán, con dos claros objetivos:

- Poner en valor variedades autóctonas de interés comercial.
- Poder ofrecer al sector plantas de olivo seleccionadas y garantizadas sanitariamente.

Material vegetal seleccionado

Como resultado de estos trabajos se han seleccionado dos clones de 'Farga' "IVIA OLI - F 58" e "IVIA OLI - FM 01", este último procedente de la



selección realizada entre olivos catalogados como milenarios.

Actualmente se esta ensayando este material de Farga seleccionada frente a las variedades de 'Canetera', Morrut' y 'Arbequina', mediante un ensayo, con 10 repeticiones por variedad, en el municipio de La Jana (Castellón).

En cuanto a la 'Serrana de Espadán' se dispone de un clon seleccionado el IVIA OLI - S 34, escogido entre 16 clones procedentes de distintas localizaciones, que se está estudiando en un campo de ensayo de la Cooperativa de Altura (Castellón), con 10 repeticiones por selección.

Estas selecciones han sido autenticadas varietalmente por la Universidad de Córdoba y certificadas sanitaria-

mente como plantas libres de organismos nocivos por el IVIA, en cuyas instalaciones de plantas de reserva se hallan disponibles para la extracción de material vegetal a reproducir.

Todo el material vegetal disponible ha sido estaquillado y enraizado en la Estación Experimental de Elx del Servicio de Desarrollo Tecnológico (IVIA).

El objetivo es ofrecer al sector viverista, material vegetal seleccionado para su reproducción y difusión como planta de calidad contrastada.

Los datos agronómicos y fenológicos recogidos de estas selecciones durante una década en el Banco de Variedades de la Comunidad Valenciana vienen reflejados en las fichas varietales anexas.



Inicio de la maduración.



Final de la maduración.



'SERRANA DE ESPADÁN'

SINONIMIAS: 'Artanenca', 'Farga', 'Farguera', 'Grossal', 'Sevillenca' y 'Tardía'.

ORIGEN: sur de la provincia de Castellón.

DIFUSIÓN: provincia de Castellón, norte de la provincia de Valencia y sur de la de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

• **Aptitud:** principalmente aceite; apreciada como aceituna de mesa, tanto en verde partida y como en negro marcida.

• **Alternancia productiva:** Media-baja (alta en cultivo tradicional)

• **Producción** (promedio 5-10 años): Kg/árbol

Regadío: 32,89

Secano: 30,89

• **Índices de Productividad** (acumulado 5-10 años):

◦ **Eficiencia productiva:** Kg/m³ de copa

Regadío: 7,06

Secano: 7,15

◦ **Productividad:** Kg/cm² de sección de tronco

Regadío: 1,09

Secano: 1,29

◦ **Índice de cosecha:** Kg/m² de superficie de copa

Regadío: 5,48

Secano: 5,38

• **Entrada en producción:** al 3º año

Regadío: 1,55 Kg.

Secano: 2,21 Kg.

• **Tres primeras cosechas acumuladas:**

Regadío: 29,13 Kg.

Secano: 36,50 Kg.

• **Fecha de Plena Floración:**

Regadío

Secano

12-mayo (29 abr-18 may) 21-mayo (29 abr-20 may)

• **Fecha de Maduración** (en violeta):

Regadío

Secano

7

noviembre (26 oct-18-nov)_23 octubre (23 sep-13 nov)

• **Peso del fruto(g):**

Regadío: 3,26 ± 0,57 *Secano:* 2,39 ± 0,52

• **Relación pulpa/hueso:**

Regadío: 5,75 ± 0,74 *Secano:* 4,03 ± 1,09

• **Fuerza retención fruto (g):**

Regadío: 667 ± 60 *Secano:* 634 ± 64

• **Adaptación recolección con vibrador de troncos:** Alta (80%)

• **Árbol:** vigor medio, porte erguido, densidad de copa clara.

• **Volumen a los 10 años:**

Regadío: 46,20 m³

Secano: 32,30 m³

• **Capacidad de enraizamiento:** Baja

• **Características del aceite:** de sabor ligero, afrutado y fino que recuerda a las aceitunas verdes recién cogidas y a las manzanas, con aroma a trufas maduras, higos y almendras. Posee un contenido oleico y en polifenoles medios, al igual que su estabilidad, con una elevada extractabilidad.

Rendimientos grasos (%): *Regadío* *Secano*

Sobre Materia Seca: 50,55 ± 5,83 45,24 ± 7,73

Sobre Materia Natural: 25,89 ± 3,70 25,20 ± 3,83

Rend. Industrial Teórico: 20,34 ± 4,74 19,98 ± 4,94

• **Tolerancia frente a:**

• **Viento:** Media

• **Heladas:** Media

• **Sequía:** Media-baja

• **Repilo:** Baja

• **Tuberculosis:** media

• **Aceituna jabonosa:** Media

• **Mosca del olivo:** Baja

• **Caparreta:** Baja

• **Repilo:** Baja

• **Verticillium:** Alta

* Datos Ensayo Nacional de Variedades "Casa Camp" Casinos-Lliria (Valencia)