

# VARIEDADES DE OLIVO EN LOS MUNICIPIOS DE LA AXARQUÍA **Cuaderno de Campo**



**PROYECTO DE COOPERACIÓN INTERTERRITORIAL  
"OLIVAR, NUEVA CULTURA DEL OLIVO"**



## VARIETADES DE OLIVO EN LOS MUNICIPIOS DE LA AXARQUÍA

### Cuaderno de Campo

**Textos:** Antonio Zafra Romero (coordinador), Martín José Moreno Sánchez, José Miguel Garrido Aranda, Martín Ángel Torres Crespo

**Informantes:** Manuel López, Javier López, Antonio Sánchez, Paqui Martín, Antonio Ales, Salvador Úrdales, Salvador García, Enrique Béjar, Enrique Luque, Manuel Pérez, Nicolás Martín, Jorge Martín, Paco Martín, Javier Jurado, Pepe Moreno, Juan Manuel Gutiérrez, José Álvarez, Alfredo Cazorla, José Moreno

**Fotografías:** Ceder Axarquía

**Diseño y maquetación:** Zumaya Ambiente Creativo

**Imprenta:** Gráficas Cañete

**Depósito Legal:**

Baena, 2011

# Índice

## EL PROYECTO Y EL TERRITORIO

Prólogo del Presidente del Centro de Desarrollo Rural de la Axarquía....	5
El Proyecto "Olivar, una nueva cultura del olivo" .....	6
La Axarquía .....	10

## ESTUDIO Y VARIEDADES

Variedades de olivo en la Axarquía .....	14
Fichas de las muestras de olivo seleccionadas para su identificación .....	22

## ANEXOS

Guión para el estudio de las variedades de olivar .....	34
Ficha para la toma de datos .....	36
Bibliografía y documentación .....	39



# Prólogo

Cuando se habla de Axarquía se habla de una comarca tradicionalmente agrícola. Situada en la parte más Oriental de la Provincia de Málaga, gracias a la bonanza de su clima, nuestras producciones se han caracterizado por su singularidad. Entre estas producciones se hallan nuestras aceitunas y nuestros aceites que en torno a las variedades verdial o nevadillo han configurado nuestra tradición e historia oleícola. Nuestro Olivar, considerado como olivar de montaña, en explotaciones minifundistas, con imposibilidad de mecanización y por tanto recogida manual de la aceituna, etc, necesita de iniciativas nuevas que aporten un valor añadido al esfuerzo de nuestros agricultores y agricultoras en sus explotaciones, favoreciéndose así mismo el conocimiento de la Axarquía a través de sus aceites y que nos permita también su difusión cultural, turística, gastronómica, etc.

Hoy, con nuestra participación en este proyecto, tenemos una nueva oportunidad de poner en valor nuestras aceitunas y aceites. Con el estudio del ADN de nuestras variedades de olivos, dispondremos, de forma rigurosa, de la identificación de las mismas y tendremos la oportunidad de tener un conocimiento más exhaustivo de sus cualidades y características favoreciendo de este modo propuestas que incorporen mejoras sobre el cultivo, aprovechamiento comercial de las mismas, mejoras de calidad, etc.; pudiendo en un futuro identificarse aceites mono-varietales, tan apreciados hoy en día.

José Juan Jimenez López  
EL PRESIDENTE DEL GRUPO DE  
DESARROLLO RURAL DE LA AXARQUIA



# Presentación

## El proyecto "Olivar, una nueva cultura del olivo"

por Antonio Zafra Romero  
(coordinador del Proyecto OLIVAR)

El proyecto promueve una estrategia de desarrollo rural territorial a partir de la valorización de las variedades secundarias, difundidas y locales de olivo en España\*.

Se considera la biodiversidad del olivar como un activo patrimonial y económico a fomentar desde un enfoque estratégico basado en la investigación, la innovación y la promoción, dirigido a crear diferenciación y posicionamiento para territorios y segmentos productivos específicos así como para sistemas de olivar con especiales dificultades como el olivar tradicional.

El proyecto está subvencionado por el Ministerio de Medio Ambiente y del Medio Rural y Marino como Proyecto de Cooperación Interterritorial donde participan ocho Grupos de Desarrollo Rural localizados en cinco diferentes Comunidades Autónomas.

La difícil situación del sector olivarero y oleícola, en particular aquel vinculado a los sistemas de olivar tradicional, presenta una perspectiva incierta, a la vez que convive con elementos escasamente dinamizados, entre los que cabe destacar la gran biodiversidad asociada a su patri-

## \* Variedades principales, secundarias, difundidas y locales de olivo

**Variedades principales:** aquellas que son base de plantaciones y su superficie plantada es la dominante en alguna comarca y tiene importancia a nivel nacional.

**Variedades secundarias:** aquellas que son base de plantaciones regulares pero que no llegan a ser dominantes en ninguna comarca o su superficie plantada, aunque considerable, no tiene importancia a nivel nacional.

**Variedades difundidas:** aquellas que localizadas en varias comarcas, donde son bien conocidas, pero con escasa importancia superficial.

**Variedades locales:** aquellas que se han localizado en una sola zona donde tienen, generalmente, muy poca difusión.

Fuente: Rallo, L. y otros (2005) Variedades de olivo en España. Junta de Andalucía, MAPA, Ed. Mundi-Prensa

monio genético junto al potencial que puede aprovecharse vía investigación, innovación y comercialización en forma de nuevos productos y servicios. Mediante el fomento de iniciativas creativas protagonizadas por pequeños productores y el sector asociativo –perfil común entre los propietarios de estas fincas de olivar- podrá concretarse un horizonte renovado para estas zonas de olivar generalmente calificadas como “marginales”.

El proyecto “oliVAR” aspira a generar, más allá de las diferencias territoriales, una nueva cultura del olivo, sobre la base de la biodiversidad, utilizando la innovación tecnológica, la generación de nuevos productos, la interrelación entre sectores así como formas de gestión sostenibles, en un escenario de cooperación entre diferentes territorios y actores.

Entre los años 2011 y 2012 se llevan a cabo diferentes actuaciones de investigación, fomento, formación y sensibilización. Como base de las diferentes iniciativas a desarrollar, se contempla la puesta a punto de una serie de prospecciones en cada uno de los territorios asociados con objeto de facilitar un sencillo método de acompañamiento así como de dinamizar a los distintos individuos y entidades a participar de este trabajo en proceso permanente, aspirando el proyecto a contribuir a fijar la biodiversidad cultivada del olivo como un componente estratégico del futuro del olivar en nuestro país.

## ESTUDIO MARCO

El proyecto incluye entre las propuestas a desarrollar el diseño de un método sistémico aplicable como herramienta de análisis al conjunto de los territorios, dirigido a la localización, muestreo, caracterización, distribución y conocimiento del potencial productivo de las variedades secundarias, difundidas y locales de olivo, haciendo referencia a la investigación científica –general o local- existente y proponiendo una aplicación gráfica donde plasmar los resultados de cara a su posterior divulgación. La presente publicación se enmarca en esas tareas de dinamización y divulgación comentadas previamente.

Un equipo externo se ha encargado de desarrollar esta metodología básica y dar conocimiento de la misma a un técnico que en cada territorio se ha responsabilizado de llevar a cabo una aproximación al tema objeto de estudio, apenas en dos semanas de tiempo por lo que los resultados que aquí se exponen han de ser entendidos tanto como la puesta en común del método empleado como de los resultados primeros que se han obtenido gracias a este trabajo de campo sobre cada uno de los ocho territorios implicados en el proyecto.

De ahí, que se incluyan distintos anexos en esta publicación, a los que se suman otros recursos e informaciones disponibles en el sitio web del proyecto (**[www.olivarcultura.es](http://www.olivarcultura.es)**), como una estrategia que invita a personas y entidades a ser parte activa de esta tarea de profundización sobre el potencial que representa la biodiversidad cultivada del olivar español.

Junto al desarrollo de esta metodología y el consiguiente trabajo de campo del que da cuenta esta publicación para cada uno de los territorios asociados al proyecto, desde éste se ha recabado la elaboración de dos informes técnicos centrados en sendas temáticas consideradas de interés respecto al objeto de estudio:

**1)** Informe sobre “Innovación tecnológica y productiva en el sector del olivar y en la industria de fabricación de aceite de oliva” atendiendo al atractivo que para la producción de aceites de calidad diferenciada puede representar la composición varietal de los aceites.

**2)** Informe sobre “Caracterización de los mercados y segmentos potencialmente objetivo de aceites elaborados a partir de la calidad diferenciada de su composición varietal” como recurso estratégico para el devenir de las zonas olivareras y los productores de aceite de oliva

Finalmente, por medio de diferentes actuaciones formativas, el proyecto se propone animar al conocimiento y divulgación de otros aspectos socioeconómicos y culturales que conectan con la temática de las variedades cultivadas de olivo y apunta a su valorización por medio de la diversificación de actividades ligadas al paisaje, el turismo, el ocio y la cultura, la artesanía, etc.

Siendo un proceso abierto, no nos queda sino invitar a todos quienes compartan este objetivo a participar e intercambiar conocimiento y experiencias a través de la plataforma social que representa esta iniciativa.



# El territorio

## La Axarquía

Ceder Axarquía

### LA AXARQUÍA

La comarca de la Axarquía se sitúa en la parte más oriental de la provincia de Málaga, al este de la capital. Tiene una superficie de 1.023 km<sup>2</sup> y alcanza una población que sobrepasa los 205.883 habitantes. Está formada por 31 municipios y 67 pedanías o unidades de población menor.

La tradición agrícola de la comarca y la dificultad de comunicaciones llevó a crear núcleos poblacionales de reducida dimensión, principalmente, en el interior de la comarca. Esta zona comprende 694 km<sup>2</sup>, 26 Municipios de pequeña dimensión y 49 núcleos menores dependientes. Es asimismo la de mayor interés paisajístico y medioambiental, la de mayor riqueza en patrimonio histórico y artístico y de mayor dependencia en torno a una agricultura cada vez más marginal.

Los 5 Municipios restantes y sus 18 núcleos poblacionales dependientes, se corresponden con la zona litoral y acaparan una superficie de 331 km<sup>2</sup> donde se concentra el grueso de la población así como de la actividad empresarial de la Comarca, son estos núcleos los que incorporan un mayor volumen de población y de actividad así como la capacidad



Plano de la Axarquía (Foto 1)

agraria más significativa, existiendo no obstante diferencias manifiestas en cada uno de ellos.

La orografía de la comarca se eleva desde el nivel del mar, en el sur, a picos de 2.068 metros de altura en el interior. Al norte y al este está limitada por las montañas de la Sierra Tejeda Almirajara y los acantilados de Maro - Cerro Gordo, que la separan de la provincia de Granada. Origina un paisaje característico con grandes tajos, profundos barrancos y altas cumbres, donde predominan los cultivos tradicionales: olivo, vid y almendro. Al Sur limita con el mar Mediterráneo, a lo largo de 50 Km de costa donde se intercalan acantilados, calas y amplias playas. Al Oeste nos encontramos con los Montes y Hoya de Málaga. Por último, el centro de la comarca lo constituye un gran valle formado por los ríos Vélez, Benamargosa y Guaro. En esta zona abundan los cultivos de regadío (horticultura temprana por las características climáticas de la zona) y frutales: aguacates, mangos, limoneros y naranjos. Por todo ello, encontramos una gran variedad de paisajes: monte, valle, playa y vegas.

El clima de la Axarquía es básicamente mediterráneo, con un microclima subtropical en algunas zonas, lo que garantiza suaves inviernos y cálidos veranos. La temperatura media anual es de 17<sup>o</sup>-18<sup>o</sup> y cuenta con más de 320 días de sol al año.

La Comarca presenta una clara dicotomía entre los municipios de interior, de pequeño tamaño, con predominio de la ganadería y la agricultura de secano; y los litorales o de influencia próxima (Rincón de la Victoria, Vélez-Málaga, Torrox y Nerja) que se han desarrollado rápidamente como consecuencia de una agricultura de regadío más tecnificada y, más recientemente, gracias al turismo y a la construcción, contando con amplia proyección económica y social. Tanto los núcleos litorales e interiores como los diseminados de población mantienen sus principales relaciones funcionales con Vélez- Málaga, cabecera comarcal. Únicamente los núcleos situados al norte y oeste (Colmenar, Comares, Riogordo, Alfarnate, Alfarnatejo y Rincón de la Victoria) priorizan sus relaciones directas con la capital antes que con Vélez-Málaga. No desde el punto de vista de identidad territorial sino más bien desde su perspectiva administrativa.

La actividad económica tradicional se ha basado en la agricultura y la ganadería, que han pasado por momentos de crisis, lo que ha favorecido el desarrollo del litoral ligado al turismo y a la construcción. Este cambio implicó el abandono de buena parte de la población del interior que pasó a asentarse en la franja litoral o en el exterior de la comarca. En algunas zonas se empieza a reducir esta tendencia como consecuencia del desarrollo de la segunda residencia, que ha propiciado la incorporación de nuevos pobladores procedentes principalmente de países europeos.



Vista de Comares y Sierra Tejeda al fondo (Foto 2)

En la comarca hay aproximadamente unas 15.000 hectáreas dedicadas al cultivo del olivar, con más de un millón de olivos y un sistema de laboreo que aún en buena parte puede caracterizarse como tradicional. Más del 80% de las plantaciones son menores de 5 hectáreas y una media de 80 plantas cultivadas por hectárea.

Dadas las altas pendientes sobre las que se cultiva el olivar, éste cumple un importante papel protector, que podría fortalecerse con prácticas medioambientales dirigidas al mantenimiento de cubiertas vegetales.



# Sus variedades

## Variedades de Olivo en la Axarquía

Ceder Axarquía

El trabajo de campo para llevar a cabo una prospección de variedades de olivo en la comarca de la Axarquía se inició manteniendo conversaciones con un amplio grupo de informantes. Como resultado, han podido diferenciarse dos zonas en la distribución de variedades del olivar en la comarca de la Axarquía. De un lado, los municipios de Frigiliana, Nerja, Torrox y Competa, donde la variedad predominante y casi en exclusiva es la Nevadillo. En estos municipios en casi todos los olivares hay algún olivo Verdial que se utiliza para aceitunas en agua, pudiendo encontrarse además acebuches de distintas formas, y algunos olivos dispersos de otras variedades. Por otra parte, en el resto de la comarca, la variedad predominante es la Verdial. En la parte norte se están plantando olivos de las variedades Hojiblanco y Martejo, mientras que en el término de Cútar hay olivos de la variedad Morisca y por costumbre en casi todos los olivares hay un olivo manzanillo para aceitunas en agua.

## FASE TÉCNICA

Se inició con la participación en las Jornadas de Formación celebradas en Baena durante los días 6, 7 y 8 de Septiembre de 2.011, con participación de un técnico por cada uno de los Grupos de Desarrollo Rural participantes en el proyecto, así como los técnicos José Miguel Garrido y Martín A. Torres. A continuación se procedió a recopilar la documentación y el material necesario para la toma de datos y muestras: Ordenador Portátil provisto de los programas ARCGIS y el paquete Office, conexión a Internet, fichas de Informantes, fichas de toma de datos de Informantes, fichas de tomas de datos de Variedades, papel milimetrado, cámara fotográfica, vehículo, etc.

## Contacto con los informantes

En una primera toma de contacto, y utilizando la apreciada colaboración en las cooperativas de la comarca, se buscó información sobre aquellas personas que podían ayudar en el trabajo, contactándose con técnicos de las cooperativas, personas mayores de la zona, presidentes y empleados de cooperativas. Cada uno de ellos ha informado sobre lo que acontece en su zona y posteriormente descrito en la ficha de informante.

## Fichas de Informantes y Fichas de tomas de Datos de Informantes

Se ha elaborado una ficha con los datos de contacto de los informantes, indicando la cooperativa o la zona sobre la que informa, así como su nombre, cargo y dirección donde contactar, fecha de contacto y resumen de la información facilitada.

También se ha cumplimentado una ficha de informante, con los datos que éste ha dado sobre el olivo y el olivar de su zona, recogiendo algunas apreciaciones sobre los mismos.

## Localización de Parcelas

Con la ayuda del programa ARCGIS, se ha hecho una localización de la parcela, olivo del que se ha obtenido la muestra, e indicando en sus propiedades, y otra información como dueño de la parcela, informante y posible nombre de la variedad.

## Toma de muestras

Para el análisis de las muestras, siguiendo las instrucciones facilitadas por Estrella Rodríguez, directora de IDOLIVE, se ha procedido tras ver las distintas opciones ofrecidas por los informantes, a seleccionar diez muestras consideradas como diferentes, procedentes de las siguientes parcelas.





AX01 Enrique Moreno Béjar de Alcaucín  
AX02 Enrique Moreno Béjar de Alcaucín  
AX03 José Manuel Gutiérrez de Cútar  
AX04 Alfredo Cazorla de Alcaucín  
AX05 Arrebola Nacle de Periana  
AX06 Arrebola Nacle de Periana  
AX07 Antonio Alvarez Triviño de Frigiliana  
AX08 Sebastián Alvarez Urdiales de Frigiliana  
AX09 José Moreno Jaime de Frigiliana  
AX10 Santiago Castillo Navas de Frigiliana

Las muestras se han recogido entre los días 19 y 20 de Septiembre, conservándolas en el frigorífico hasta el momento de su envío a IDOLIVE para su posterior análisis.

## **Fichas de toma de datos de Variedades**

En la ficha de Variedades se han incluido los datos y apreciaciones observados a partir de la visualización del olivo, de la hoja, fruto y hueso de la aceituna, acompañándolo de un dossier fotográfico del olivo, del que se ha tenido la muestra, así como de las hojas, fruto y huesos.

## **Conclusiones**

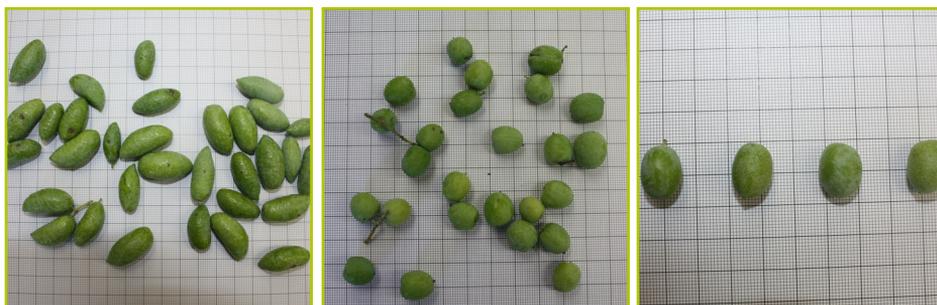
Como experiencia, el proyecto, ha ofrecido la oportunidad de contactar y conocer personas relacionadas con el sector, con una amplia experiencia, así como la oportunidad de observar in situ las distintas variedades de olivos que hay en la comarca.

Se ha generado al mismo tiempo el compromiso de hacer a todos ellos partícipes de los resultados y las conclusiones del proyecto, donde pueda verse reflejada su participación.

También se cree que el proyecto puede ser de interés para destacar las variedades autóctonas, sus propiedades y su potencia. En este sentido se considera que sería una buena continuación del proyecto la realización de ensayos de molturación u optimización de la molturación de las distintas variedades de manera individualizada, con objeto de profundizar en el conocimiento de estos monovarietales obtenidos de variedades plenamente conectadas con el territorio.



Detalle de frutos de izquierda a derecha: AX01 Enrique Moreno Béjar de Alcaucín; AX02 Enrique Moreno Béjar de Alcaucín; AX03 José Manuel Gutiérrez de Cútar



Muestras de frutos de izquierda a derecha: AX04 Alfredo Cazorla de Alcaucín; AX05 Arrebola Nacle de Periana; AX06 Arrebola Nacle de Periana



Muestras de hojas de izquierda a derecha: AX07 Antonio Alvarez Triviño de Frigiliana; AX08 Sebastián Alvarez Urdiales de Frigiliana; AX09 José Moreno Jaime de Frigiliana





# Fichas de variedades

**AX-1 (Variedad según informante: *Desconocida*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 399.453; Y= 4.086.248, Alcaucín  
**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** Sevilla



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Hacia la base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Lig. Asimét</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia ápice</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>Tardía</i>
Apreciación en la zona	<i>Sólo tiene un olivo de esta variedad</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Con bastantes lenticelas pequeñas</i>
Otros	<i>Tiene otro olivo de características muy parecidas pero no son iguales</i>

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Resistente</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Resistente</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Desc.</i>
Calidad del Aceite	<i>Desc.</i>
Maduración	<i>Desc.</i>
Período de Maduración	<i>Desc.</i>
Floración	<i>Desc.</i>

**AX-2 (Variedad según informante: *Desconocida*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 399.463; Y= 4.086.258, Alcaucín

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** No coincide con ninguna variedad identificada



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Elíptico-lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Epinástica</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Hacia la base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia base</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Desconocida</i>
Época de recolección	<i>Tardía</i>
Apreciación en la zona	<i>Sólo tiene un olivo de esta variedad</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Con bastantes lenticelas pequeñas</i>
Otros	

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Susceptible</i>
Humedad	<i>Susceptible</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Desc.</i>
Calidad del Aceite	<i>Desc.</i>
Maduración	<i>Desc.</i>
Período de Maduración	<i>Desc.</i>
Floración	<i>Desc.</i>

**AX-3 (Variedad según informante: *Morisca*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 390.378; Y= 4.076.865, Cútar

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** No coincide con ninguna variedad identificada



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Epinástica</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Bajo</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia ápice</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecero</i>
Época de recolección	<i>Finales de Noviembre</i>
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	
Otros	<i>Se da principalmente en la zona de Cútar</i>

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Resistente</i>
Humedad	<i>Susceptible</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Media</i>
Floración	<i>Desc.</i>

**AX-4 (Variedad según informante: *Desconocida*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 399.356; Y= 4.086.143, Alcaucín

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** Cornezuolo de Jaén



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Muy vigoroso</i>
Porte	<i>Erguido</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Larga</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Alargada</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Hacia la base</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Bajo</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	
Destino del fruto	<i>Desconocido</i>
Desprendimiento	<i>Bajo</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Constante</i>
Época de recolección	
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	
Otros	<i>Tiene la aceituna muy alargada y cuando está madura parece una bellota</i>

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Desconocido</i>
Tuberculosis	<i>Desconocido</i>
Prays	<i>Desconocido</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Desconocido</i>
Sequía	<i>Desconocido</i>
Humedad	<i>Desconocido</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Desconocido</i>
Calidad del Aceite	<i>Desconocido</i>
Maduración	<i>Desconocido</i>
Período de Maduración	<i>Desconocido</i>
Floración	<i>Desconocido</i>

**AX-5 (Variedad según informante: *Arbequina*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 394.078; Y= 4.087.495, Periana  
**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** Arbequina



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Vigoroso</i>
Porte	<i>Erguido</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeada</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Bajo</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Elevada</i>
Alternancia - Vecería	<i>Desconocida</i>
Época de recolección	<i>Finales de Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Se va imponiendo en la zona</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Buena calidad del aceite</i>
Otros	

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Desconocido</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Susceptible</i>
Humedad	<i>Susceptible</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Media</i>
Floración	<i>Desconocido</i>

**AX-6 (Variedad según informante: Verdial)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 394.053; Y= 4.087.449, Periana

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** Verdial de Vélez-Málaga



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Vigoroso</i>
Porte	<i>Erguido</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Corta</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	
Forma (A)	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Ligero asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeada</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Bajo</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecero</i>
Época de recolección	<i>Finales de Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Se va imponiendo en la zona</i>
Caracteres sobresalientes	<i>Buena calidad del aceite</i>
Otros	

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Resistente</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Susceptible</i>
Mosca	<i>Muy susceptible</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Susceptible</i>
Humedad	<i>Susceptible</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Medio</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Media</i>
Período de Maduración	<i>Concentrado</i>
Floración	<i>Media</i>

**AX-7 (Variedad según informante: *Acebucho*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 418.221 ; Y= 4.073.020, Frigiliana

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** No coincide con ninguna variedad identificada



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Muy vigoroso</i>
Porte	<i>Erguido</i>
Densidad	<i>Espesa</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Elíptico-Lanceolada</i>
Longitud	<i>Corta</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Lig. asimétr</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Redondeada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Escasas</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	
Destino del fruto	
Desprendimiento	
Producción	
Alternancia - Vecería	<i>Desconocida</i>
Época de recolección	<i>Ha de ser tardía puesto que las aceitunas, en septiembre están todavía muy verdes</i>
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	
Otros	<i>Aceitunas muy pequeñas pero en gran cantidad</i>

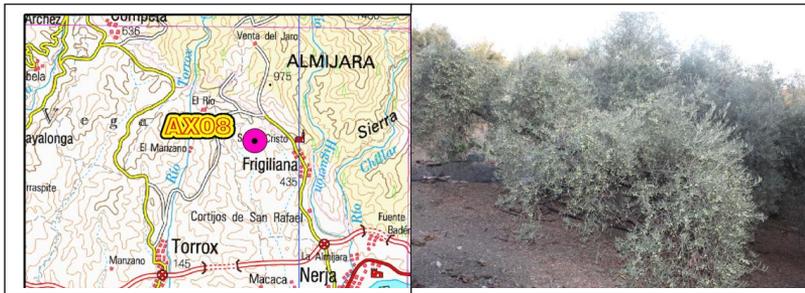
<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Desconocida</i>
Tuberculosis	<i>Desconocida</i>
Prays	<i>Desconocida</i>
Mosca	<i>Desconocida</i>
Frío	<i>Desconocida</i>
Sequía	<i>Desconocida</i>
Humedad	<i>Desconocida</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Desconocida</i>
Calidad del Aceite	<i>Desconocida</i>
Maduración	<i>Desconocida</i>
Período de Maduración	<i>Desconocida</i>
Floración	<i>Desconocida</i>

**AX-8 (Variedad según informante: *Oliva*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 418.432; Y= 4.072.922, Frigiliana

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** No coincide con ninguna variedad identificada



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Estrecha</i>
Curvatura long. limbo	<i>Hiponástica</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Ligeramente Asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Medio</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Asimétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Hacia ápice</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Escasas</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Bajo</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Desconocida</i>
Época de recolección	<i>Ha de ser tardía puesto que las aceitunas, en septiembre están todavía muy verdes</i>
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	
Otros	<i>Son aceitunas más blancas que las típicas de la zona</i>

<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Desconocida</i>
Tuberculosis	<i>Desconocida</i>
Prays	<i>Desconocida</i>
Mosca	<i>Susceptible</i>
Frío	<i>Desconocida</i>
Sequía	<i>Desconocida</i>
Humedad	<i>Desconocida</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Desconocida</i>
Calidad del Aceite	<i>Desconocida</i>
Maduración	<i>Desconocida</i>
Periodo de Maduración	<i>Desconocida</i>
Floración	<i>Desconocida</i>

**AX-9 (Variedad según informante: *Nevadillo*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 417.837; Y= 4.072.714, Frigiliana

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** No coincide con ninguna variedad identificada



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Elíptico -Lanceolada</i>
Longitud	<i>Media</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/infl.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Esférica</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Alto</i>
Terminación del ápice	<i>Con mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Simétrico</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Presente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Abundantes</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Medio</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vecería	<i>Vecera</i>
Época de recolección	<i>A mediados de Noviembre</i>
Apreciación en la zona	<i>Es la principal de la zona</i>
Caracteres sobresalientes	
Otros	

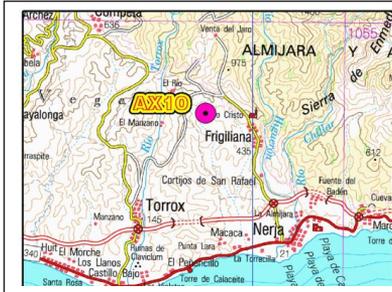
<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Susceptible</i>
Tuberculosis	<i>Resistente</i>
Prays	<i>Resistente</i>
Mosca	<i>Muy susceptible</i>
Frío	<i>Susceptible</i>
Sequía	<i>Susceptible</i>
Humedad	<i>Muy susceptible</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Bajo</i>
Calidad del Aceite	<i>Buena</i>
Maduración	<i>Temprana</i>
Período de Maduración	<i>Medio</i>
Floración	<i>Concentrado</i>

**AX-10 (Variedad según informante: *Acebuchina*)**

**LOCALIZACIÓN:** X= 418.005; Y= 4.073.075, Frigiliana

**IDENTIFICACIÓN LABORATORIO:** No coincide con ninguna variedad identificada



<b>ÁRBOL</b>	
Vigor	<i>Medio</i>
Porte	<i>Abierto</i>
Densidad	<i>Normal</i>

<b>HOJAS</b>	
Forma	<i>Elíptica</i>
Longitud	<i>Corta</i>
Anchura	<i>Media</i>
Curvatura long. limbo	<i>Plana</i>

<b>INFLORESCENCIA</b>	
Longitud	--
Nº flores/inf.	--

<b>ENDOCARPO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma (A)	<i>Elíptica</i>
Simetría (A)	<i>Ligeramente asimétrico</i>
Posic. Diám. Transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Apuntado</i>
Base (A)	<i>Apuntada</i>
Superficie (B)	<i>Rugosa</i>
Nº surcos fibrovasculares	<i>Alto</i>
Terminación del ápice	<i>Sin mucrón</i>

<b>FRUTO</b>	
Peso	<i>Desc.</i>
Forma	<i>Ovoidal</i>
Simetría (A)	<i>Lig. asimétr</i>
Posición diámetro transv. (B)	<i>Centrada</i>
Ápice (A)	<i>Redondeado</i>
Base (A)	<i>Truncada</i>
Pezón	<i>Ausente</i>
Presencia de lenticelas	<i>Escasas</i>
Tamaño de lenticelas	<i>Pequeñas</i>

**INFORMACIÓN AGRONÓMICA**

<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>	
Sinonimias	--
Destino del fruto	<i>Aceite</i>
Desprendimiento	<i>Desconocido</i>
Producción	<i>Media</i>
Alternancia - Vejería	<i>Desconocida</i>
Época de recolección	
Apreciación en la zona	
Caracteres sobresalientes	
Otros	<i>Aceitunas pequeñas y alargadas</i>

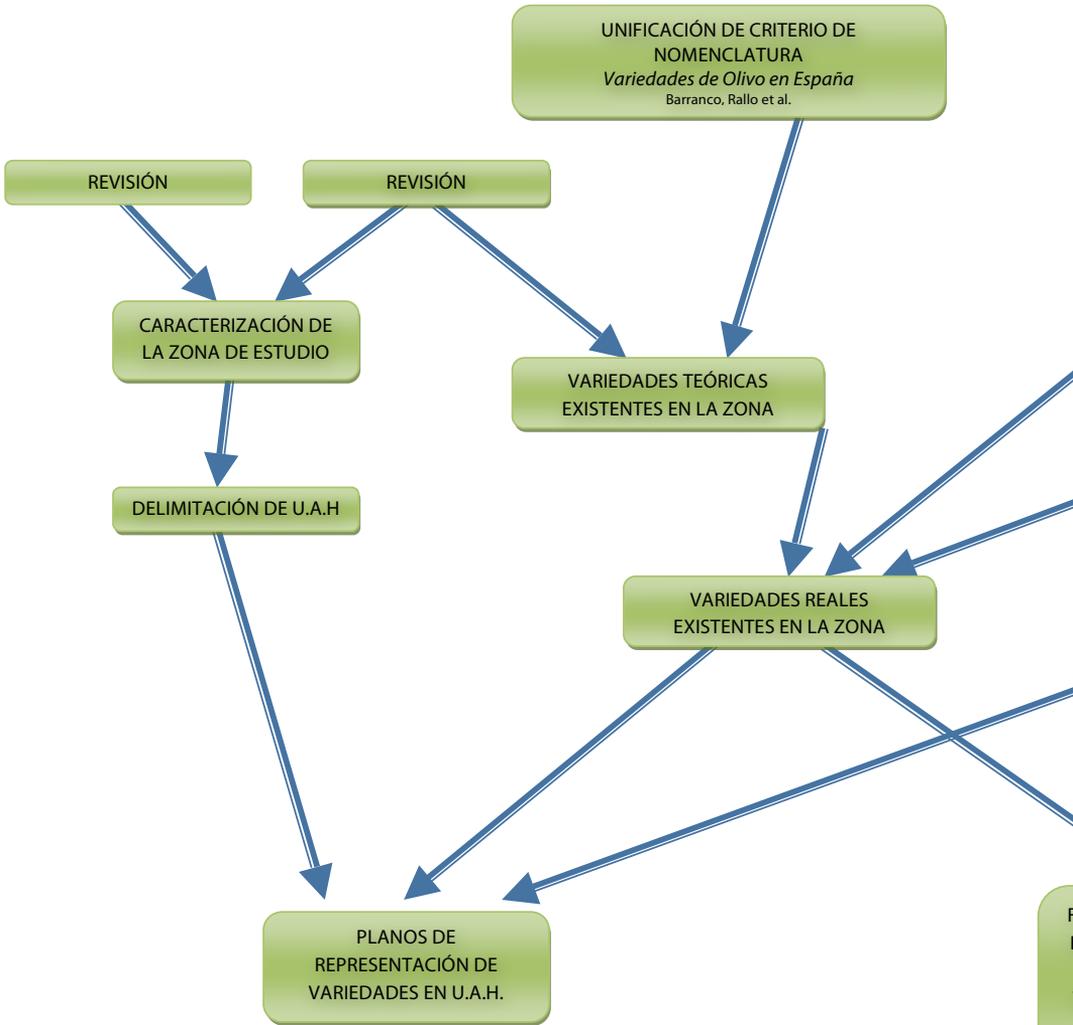
<b>RESISTENCIAS</b>	
Repilo	<i>Desconocida</i>
Tuberculosis	<i>Desconocida</i>
Prays	<i>Desconocida</i>
Mosca	<i>Desconocida</i>
Frío	<i>Desconocida</i>
Sequía	<i>Desconocida</i>
Humedad	<i>Desconocida</i>

<b>CALIDAD DEL ACEITE</b>	
Rendimiento Graso	<i>Desconocido</i>
Calidad del Aceite	<i>Desconocido</i>
Maduración	<i>Desconocido</i>
Período de Maduración	<i>Desconocido</i>
Floración	<i>Desconocido</i>



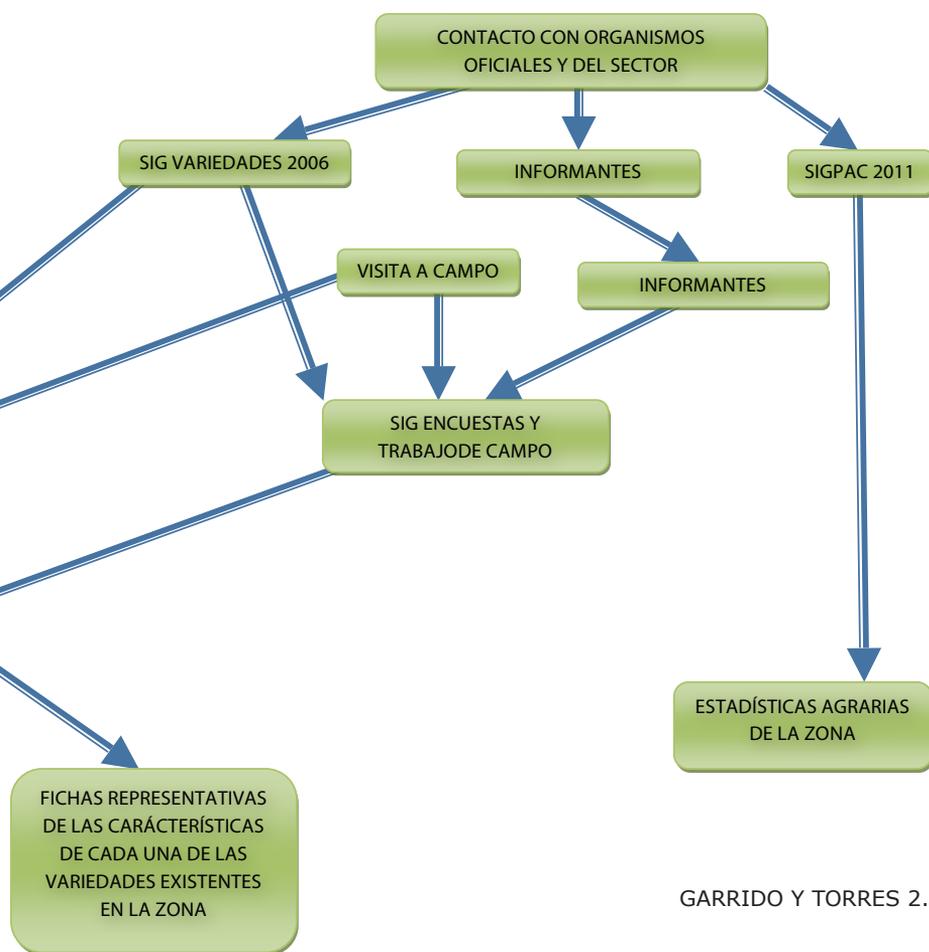
# Anexos

**“ Guión para el estudio de la**



# Su estudio

de las variedades de olivar"



GARRIDO Y TORRES 2.011

# Modelo de ficha

## Ficha para la toma de datos

FICHA DE CAMPO  
PROYECTO "OLIVAR, Nueva Cultura del Olivo"

### DATOS INFORMANTE

Nombre		Residente en	
Apellido 1		Profesión	
Apellido 2		Tif. contacto	
Apodo		C. electrónico	

### LOCALIZACION DE LA MUESTRA

Provincia		Paraje	
Municipio		UTM -ED50- Huso 30	
Poligono		UTM -ED50- Huso 30	
Parcela		Coordenadas geográficas	

### VARIEDAD

Nombre en la zona		Sinonimias	
-------------------	--	------------	--

### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

#### SUELO

Color	Textura	Pedregosidad	Pendiente	Orientación de la ladera

#### ARBOL

<b>VIGOR</b>	<b>PORTE</b>	<b>DENSIDAD COPA</b>	<b>ALTERNANCIA</b>
Muy vigoroso	Erguido	Espesa	Constante
Vigoroso	Abierto	Normal	Vecera
Vigor medio	Llorón	Clara	Desconocida
Bajo vigor	Otros	Rala	

#### RESISTENCIAS

<b>REPILO</b>	<b>TUBERDULOSIS</b>	<b>MOSCA</b>	<b>FRIO</b>
Resistente	Resistente	Resistente	Resistente
Susceptible	Susceptible	Susceptible	Susceptible
Muy susceptible	Muy susceptible	Muy susceptible	Muy susceptible
<b>SEQUIA</b>	<b>HUMEDAD</b>		
Resistente	Resistente		
Susceptible	Susceptible		
Muy susceptible	Muy susceptible		

#### FRUTO

<b>FLORACIÓN</b>	<b>MAURACIÓN</b>	<b>INTERVALO MADURAC.</b>	<b>DESPRENDIMIENTO</b>
Intensa	Temprana	Prolongado	Alto
Media	Media	Medio	Medio
Baja	Tardía	Concentrado	Bajo
<b>DESTINO FRUTO</b>	<b>TIPO DE ADEREZO</b>	<b>RENDIMIENTO GRASO</b>	<b>CALIDAD ACEITE</b>
Aceite	Verde	Alto	Buena
Aderezo	Negro	Medio	Media
Mixto		Bajo	Mala

Época de Recolección:.....Apreciación en la zona.....

Caracteres sobresalientes.....

Otros.....

**CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS**

**INFLORESCENCIA**

LONGITUD	
Corta (<25 mm)	
Media (25-35 mm)	
Larga (35 mm)	

Nº FLORES/INFLORESCENCIA	
Bajo (<18)	
Medio (18-25)	
Alto (>25)	

**HOJA**

FORMA	
Elíptica (L/A <4)	
Elíptico-lanceolada (L/A 4-6)	
Lanceolada (L/A >6)	

LONGITUD	
Corta (<5 cm)	
Media (5-7 cm)	
Larga (>7 cm)	

ANCHO	
Estrecha (<1 cm)	
Media (1-1,5 cm)	
Ancha (>1,5 cm)	

CURVATURA LONGITUDINAL DE LA LÁMINA	
Epinástica	
Plana	
Hiponástica	
Helicoidal	

**OTROS CARACTERES DESTACADOS**

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**FRUTO**

PESO	
Bajo (<2 g)	
Medio (2-4 g)	
Elevado (4-6 g)	
Muy elevado (>6 g)	

FORMA	
Esférica (L/A <1,25)	
Ovoidal (L/A 1,25-1,45)	
Alargada (L/A >1,45)	

SIMETRÍA (posición "A")	
Simétrico	
Ligeramente asimétrico	
Asimétrico	

POSICION DIAM. TRANSV. (posición B)	
Hacia la base	
Centrada	
Hacia el ápice	

ÁPICE (posición A)	
Apuntado	
Redondeado	

BASE (posición A)	
Truncada	
Redondeada	

PEZÓN	
Ausente	
Presente	

LENTICELAS	
Presentes	
Ausentes	

TAMAÑO DE LAS LENTICELAS	
Grandes	
Pequeñas	

**HUESO**

PESO	
Bajo (<0,3 g)	
Medio (0,3-0,45 g)	
Elevado (>0,45 g)	
Bajo (<0,3 g)	

FORMA	
Esférica (L/A <1,4)	
Ovoidal (L/A 1,4-1,8)	
Elíptica (L/A 1,8-2,2)	
Alargada (L/A >2,2)	

SIMETRÍA (posición "A")	
Simétrico	
Ligeramente asimétrico	
Asimétrico	

POSICION DIAM. TRANSV. (posición B)	
Hacia la base	
Centrada	
Hacia el ápice	

ÁPICE (posición A)	
Apuntado	
Redondeado	

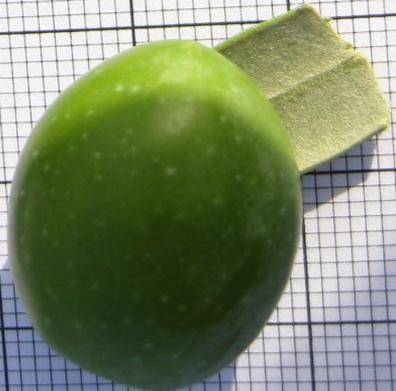
BASE (posición A)	
Truncada	
Apuntada	
Redondeada	

SUPERFICIE (en posición B)	
Lisa	
Rugosa	
Escabrosa	

NUMERO DE SURCOS FIBROVASCULARES	
Bajo (<7)	
Medio (7-10)	
Alto (>10)	

TERMINACION DEL ÁPICE	
Con mucrón	
Sin mucrón	

**OBSERVACIONES:**.....  
 .....  
 .....



# Bibliografía

## Bibliografía y documentación

### GENERAL

BARRANCO, Diego y otros (2009). Variedades de olivo en España. D. Barranco y Col, Ed. Mundi Prensa.

BARRANCO, Diego y otros (1999) El cultivo del olivo. Ed. Mundi Prensa, 3º edición  
BARRANCO, Diego. Estudio de las variedades de olivo cultivadas en España. Separata del Departamento de Pomología, E.T.S.I.A. de Córdoba

JUNTA DE ANDALUCÍA – TRAGSATEC. SIG Oleícola, variedades de olivo.

RUIZ, Ignacio (2010) Análisis cuantitativo y cualitativo del significado del aceite de oliva. Una aproximación desde el punto de vista del consumidor. Tesis doctoral. Universidad de Granada

SANZ, Javier y otros (2008) Prioridades de investigación e innovación en el sector del aceite de oliva en España. OLIRED.

UCEDA, Marino y otros (2010). Variedades de olivo y aceitunas. Tipos de Aceites. Publicado en "El Aceite de Oliva Virgen: Tesoro de Andalucía" Accesible online en: [http://www.economiaandaluza.es/sites/default/files/capitulo%204\\_1.pdf](http://www.economiaandaluza.es/sites/default/files/capitulo%204_1.pdf)

VIVEROS PROVEDO. Variedadesdeolivo.com. Accesible en: [www.variedadesolivo.com](http://www.variedadesolivo.com)

## ANDALUCÍA

ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITES DE SIERRA TEJEDA (2001). Guía del aceite de la Axarquía. Accesible online en: [http://www.cdar.org/ampliar\\_info.php?id=1136&idioma=es](http://www.cdar.org/ampliar_info.php?id=1136&idioma=es)

BARRANCO, Diego y otros. Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Junta de Andalucía

CLAROS, Manuel G., y otros. Identificación y clasificación del olivar malagueño a través del ADN. Accesible online en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-194.pdf>

MUÑOZ-DIEZ, C. y otros (2005). Prospección y caracterización de los olivos singulares de Andalucía. Comunicación Congreso EXPOLIVA 2005, accesible online en: <http://www.expoliva.com/expoliva2005/symposium/comunicaciones/OLI-35.pdf>

PLAN DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA AXARQUÍA. Ruta del Aceite y los Montes. Guía Turística de de la Axarquía – Costa del Sol

ZAFRA, Antonio (coordinador). Valorización cultural de variedades locales de olivo en la comarca de Baena. Proyecto Envero, Cofradía de Amigos del Olivo. Documento online, accesible en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-122.pdf>

## MALLORCA

GUIU, Joana (2010). Caracterització de varietats locals d'olivera a Mallorca. UIB

CONSELL DE MALLORCA (2008). L'oli a Mallorca. Del passat al present. TRIMED

SARRIEGI, A. Aceites de Tramuntana. Oleoturismo en Mallorca. Club de Gourmets. Accesible online en: [http://www.gourmets.net/img\\_revistas/19%20OLEOTURISMO.pdf](http://www.gourmets.net/img_revistas/19%20OLEOTURISMO.pdf)

GOVERN DE LES ILLES BALEARS. INESTUR (2007). Caimari. Ruta Verde del Olivo. Cuaderno de Viaje

GOVERN DE LES ILLES BALEARS. El arte de la naturaleza. Oleoturismo en Mallorca. Oli de Mallorca Denominació d'Origen. Accesible online en: <http://www.illesbalearsqualitat.es>

## **NAVARRA**

ALEGRIA, David. El aceite en Navarra. Molinos y trujales antiguos. Accesible online en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-165.pdf>

ARMENDARIZ, Rosa M<sup>a</sup> y otros. El inventario de trujales de tecnología tradicional de Navarra: metodología y resultados. Accesible online: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-180.pdf>

## **SALAMANCA**

IGLESIAS, Agustín. El olivo, La manzanilla Cacerreña. Documento online, accesible en: <http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-26.pdf>

MORALES, R. y otros. El cultivo del olivar en la provincia de Salamanca.

MORALES, R. y otros (1999). En defensa de un olivar marginal: el olivar de la provincia de Salamanca. Accesible online en:

[http://www.marm.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf\\_Agri\\_Agri\\_1999\\_808\\_941\\_944.pdf](http://www.marm.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_Agri_Agri_1999_808_941_944.pdf)

VIVEROS PROVVEDO (2010). Arribes del Duero: olivicultura al límite. Accesible online en: <http://www.variedadesdeolivo.com/reportajes/-%207.%20Arribes%20del%20Duero,%20olivicultura%20al%20limite.pdf>

## **OTROS AMBITOS GEOGRÁFICOS**

VIÑUALES, Javier (2007) Variedades de Olivo en la Comarca del Somontano. Accesible online en: [http://www.iea.es/\\_docum/115\\_OTP\\_Variedades\\_del\\_olivo.pdf](http://www.iea.es/_docum/115_OTP_Variedades_del_olivo.pdf)

## Proyecto de Cooperación Interterritorial "Olivar, una nueva cultura del olivo"

### Subvencionado por:



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE,  
Y MEDIO RURAL Y MARINO

### Grupos de Desarrollo Rural participantes:

#### **ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL GUADAJÓZ Y CAMPIÑA ESTE DE CÓRDOBA (ADEGUA)**

c/ Santo Domingo de Henares 7, bajo

14850 Baena (Córdoba)

[www.adegua.com](http://www.adegua.com)

Tfno: 957691766 Email: [azafra@adegua.com](mailto:azafra@adegua.com)

Presidente: Juan Cordobés Sánchez

Gerente: José Rafael Guijarro Cárdenas

Técnico: Antonio Zafra Romero (Coordinador del Proyecto "OLIVAR")

Técnicos Trabajo de Campo: José Miguel Garrido Aranda y Martín Ángel

Torres Crespo

#### **ASOCIACION DE DESARROLLO RURAL SIERRA DE CAZORLA**

Presidente: Francisco Jiménez Nogueras

Gerente: Juan Antonio Marín Ruiz

Técnico: Ana Belén Navarro Bautista

Técnico Trabajo de Campo: Antonio José Bernal Ruiz (CRDO Sierra de Ca-  
zorla)

#### **ASOCIACION PARA EL DESARROLLO RURAL INTE- GRAL DE LAS SIERRAS DE SALAMANCA (ADRISS)**

Presidente: Santiago Martín Gómez

Gerente: Juan Bautista Alonso Martín

Técnico Trabajo de Campo: Pedro Muntañola Gutiérrez

## **ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA ZONA OESTE DE SALAMANCA (ADEZOS)**

Presidente: José María Herrero Pereña

Gerente: Juan Manuel García Caballero

Técnico y Trabajo de Campo: Ángel Rodríguez Holgado

## **ASSOCIACIÓ MALLORCA RURAL**

Presidente: Jaume Orell Canals

Gerente: Carmen Estrada Pérez

Técnico Trabajo de Campo: Aina Socies Fiol

## **CEDER ALCARRIA CONQUENSE**

Presidente: Vicente Caballero Gómez

Gerente: Clara Isabel Fernández-Cabrera Marín

Técnico: Lucía Moreno Sánchez

Técnico Trabajo de Campo: M<sup>a</sup> Concepción Mayordomo Gómez

## **CENTRO DE DESARROLLO RURAL DE LA AXARQUÍA (CEDER AXARQUÍA)**

C/Vélez Málaga, 22. 29712 La Viñuela (Málaga)

Tfno: 952 50 97 27 [www.cederaxarquia.org](http://www.cederaxarquia.org)

Presidente: José Juan Jiménez López

Gerente: David Camacho García

Técnico Trabajo de Campo: Martín José Moreno Sánchez

## **CONSORCIO PARA LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO DE LA RIBERA DE NAVARRA (CONSORCIO EDER)**

Presidente: D. Luis Casado Oliver.

Gerente: Yolanda Marco Álvarez

Técnico: Belén Sánchez Huarte

Técnicos Trabajo de Campo: José Joaquín Garnica Hermoso, Ángel Malumbres Montorio y Ángel Santos Arriazu (ITG Agrícola)

## **Colaboraciones:**

IDOLIVE

Directora: Estrella Rodríguez Castillo

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. Departamento de Agronomía

Diego Barranco Navero

Isabel Trujillo Navajas

*Acebuchina* *Arbequina*  
**OLIVA**  
*Verdial* *Nevadillo*  
**Morisco**  
**Acebuche** *Desconocida*



[www.olivarcultura.es](http://www.olivarcultura.es)

Subvencionado por:



Grupos de Desarrollo Rural participantes:

