

# Las principales variedades de olivo en España

Se han localizado en nuestro país 262 variedades diferentes

Un estudio del Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba ha localizado en España un total de 262 variedades de olivo, de las que cabe destacar tres características: antigüedad, localización y ausencia de patrones.

● **DIEGO BARRANCO.** Dpto. de Agronomía. Universidad de Córdoba.

La superficie dedicada al cultivo del olivo en nuestro país se acerca a la cifra de 2.200.000 ha. Esta importante superficie contiene una gran diversidad varietal. En un trabajo de prospección realizado en el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba se han visitado todas las comarcas olivare-

ras de España y se han localizado más de 500 denominaciones varietales diferentes.

Tras el estudio de las características del fruto y el endocarpio se ha podido realizar la identificación de las mismas, estableciéndose las sinonimias entre los diferentes nombres con los que aparecía una misma variedad y, por el contrario, diferenciando variedades que poseían igual denomina-

ción. De estos trabajos han surgido 262 variedades diferentes, que se han introducido en el Banco de Germoplasma de Olivo existente en Córdoba (Barranco, 1994).

En el conjunto de variedades de olivo cultivadas en España se pueden destacar tres características. Son variedades muy antiguas, han tenido poca difusión fuera de sus zonas de origen y, en general, están cultivadas en sus propias raíces (Barranco y Rallo, 1985).

La antigüedad de las actuales variedades de olivo es un hecho comprobado y, de algunas, se tienen referencias de que ya se cultivaban hace más de 500 años. La ausencia de programas de mejora capaces de originar nuevos cultivares que superen a los inicialmente seleccionados es, sin duda, la causa de esta situación.

La localización de las diferentes variedades alrededor de sus probables zonas de origen se debe, en parte, al desconocimiento, aún presente, sobre el comportamiento de las distintas variedades en otras zonas de cultivo, que ha limitado la elección de cultivares para nuevas plantaciones a los ya conocidos en cada comarca.

La ausencia de patrones en gran parte de las plantaciones de olivo de nuestro país se

**CUADRO I. DIFUSION E IMPORTACION DE LAS PRINCIPALES VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN ESPAÑA**

VARIEDAD	DESTINO	SUPERFICIE	DIFUSIÓN (% sobre el olivar provincial) (x 1000 Has)
PICUAL	A	645	Jaén (97), Córdoba (37), Granada (40)
CORNICABRA	A	269	Ciudad Real (95), Toledo (99)
HOJIBLANCA	AM	217	Córdoba (32), Málaga (50), Sevilla (14)
LECHIN DE SEVILLA	A	185	Sevilla (47), Cádiz (89)
MANZANILLA DE SEVILLA	M	85	Sevilla (17), Badajoz (18)
MORISCA	A	74	Badajoz (40)
EMPELTRE	A	72	Zaragoza (75), Teruel (85), Baleares (95)
ARBEQUINA	A	71	Lleida (92), Tarragona (16)
MANZANILLA CACEREÑA	AM	64	Cáceres (63), Salamanca (80)
PICUDO	A	60	Córdoba (12), Granada (10)
FARGA	A	45	Castellón (60), Tarragona (15)
LECHIN DE GRANADA	A	36	Granada (6), Almería (48), Murcia (60)
VERDIAL DE HUEVAR	A	34	Huelva (65), Sevilla (5)
GORDAL SEVILLANA	M	30	Sevilla (11)
VERDIAL DE BADAJOZ	A	29	Badajoz (10), Cáceres (11)
MORRUT	A	28	Tarragona (34), Castellón (8)
SEVILLenca	A	25	Tarragona (22), Castellón (20)
CASTELLANA	A	22	Guadalajara (45), Cuenca (20)
VERDIAL DE VELEZ-MALAGA	A	20	Málaga (16)
ALOREÑA	A-M	17	Málaga (14)
BLANQUETA	A	11	Alicante (30), Valencia (10)
VILLALONGA	A	6	Valencia (15)
CHANGLOT REAL	A	5	Valencia (12)
ALFAFARA	A	4	Valencia (6), Albacete (3)
OTRAS VARIEDADES	-	67	—
ESPAÑA	-	2.121	—

Clave: A: Aceite; M: Mesa

Fuente: Inventarios Agronómicos del olivar y elaboración propia.



"Picual"



"Cornicabra"

debe, fundamentalmente, a la facilidad de enraizamiento de la mayoría de las variedades de olivo y a la gran rusticidad de la especie, que le ha permitido soportar sin demasiados problemas condiciones de suelo desfavorables. En general, sólo en los casos de variedades difíciles de enraizar o cuando se ha realizado el sobreinjerto de acebuches o variedades poco rentables por otras más interesantes, se encuentran árboles formados por dos individuos.

### Clasificación de las variedades

Las variedades de olivo cultivadas en España se han clasificado según su importancia y difusión:

Variedades principales son aquellas que presentan una importante superficie cultivada o son dominantes en al menos, una comarca. Las variedades secundarias no llegan a dominar en ninguna comarca, pero son base de plantaciones regulares. Las variedades difundidas y locales se encuentran como árboles aislados y locales en varias o en una sola comarca respectivamente.

Veinticuatro variedades de olivo alcan-



Actualmente se están desarrollando programas de mejora de variedades del olivo

zan la categoría de variedad principal. El cuadro I recoge el destino, la superficie cultivada y las provincias donde se cultivan las principales variedades de olivo de

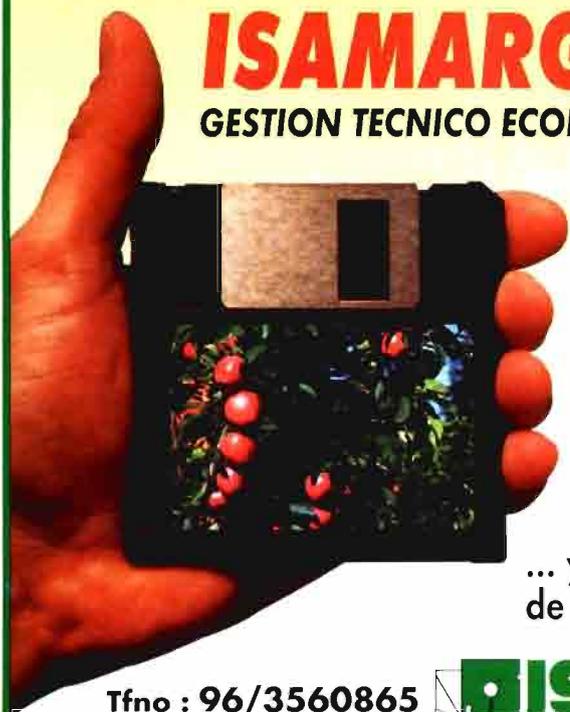
España. Dos de ellas («Manzanilla de Sevilla» y «Gordal Sevillana») se destinan fundamentalmente para aceituna de mesa. El resto se dedican principalmente a la

## INFORMATICA Y GESTION

# ISAMARGEN

GESTION TECNICO ECONOMICA DE SU EXPLOTACION

*Novedad  
Para Windows*



- ▼ Seguimiento técnico de cultivos
- ▼ Planing y control de trabajos
- ▼ Gestión de almacén
- ▼ Márgenes por parcela / cultivo
- ▼ Costes y presupuestos
- ▼ Enlazado con ISAPLAN
- ▼ Formación y mantenimiento

... y una gama de 11 programas de gestión agrícola-ganadera

Tfno : 96/3560865

Fax : 96/3560864

**ISAGRI**

Nº1 en soluciones informáticas para el campo



### REMITIR A ISAGRI

Avda Blasco Ibáñez, 194-11  
46022 VALENCIA

Deseo recibir información sobre las soluciones ISAGRI

Nombre : \_\_\_\_\_

Dirección : \_\_\_\_\_

C.P. : \_\_\_\_\_

Localidad : \_\_\_\_\_

Tfno : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_

«Hojiblanca»



obtención de aceite. De ellas, las cuatro más importantes suponen el 66% de la superficie dedicada al cultivo del olivo en nuestro país.

La **figura 1** representa la distribución geográfica de las variedades de olivo dominantes en España. En ella aparecen todas las variedades principales excepto «Picudo» por no ser dominante en las comarcas donde se localiza su cultivo.

El **cuadro 2** recoge características agronómicas y tecnológicas de algunas de las principales variedades de olivo para la obtención de aceite.

- «Picual» presenta el conjunto de características agronómicas más aceptable. Su baja resistencia al desprendimiento que facilita su recolección mecanizada y su elevado rendimiento graso y productividad han conseguido que sea la base de las nuevas plantaciones.

- «Cornicabra» es apreciada por su contenido graso y calidad de aceite, pero presenta dificultades para su recolección y una elevada susceptibilidad a la tuberculosis.

- «Hojiblanca» tiene las ventajas de su doble aptitud y adaptación a terrenos calizos, pero su elevada resistencia al desprendimiento, junto con su bajo contenido graso sólo parecen aconsejar su utilización en terrenos con altos contenidos en caliza.

- «Lechín de Sevilla» es una variedad en regresión por el pequeño tamaño de su fruto y su contenido en aceite medio, aunque es una variedad rústica y de elevada resistencia a repilo.

- «Manzanilla Cacerëña» es una variedad productiva que presenta también

**CUADRO II. CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y TECNOLÓGICAS DE LOS PRINCIPALES CULTIVARES DE OLIVO ESPAÑOLES PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE**

CULTIVAR	Maduración	Resistencia desprendimiento	Rendim. graso	Apreciación del aceite	Tamaño fruto	Incidencia repilo	Incidencia tuberculosis
PICUAL	T	B	E	Md	Md	E	B
CORNICABRA	Td	E	E	E	Md	ME	ME
HOJIBLANCA	Td	E	B	E	G	ME	E
LECHIN DE SEVILLA	T	Md	Md	E	P-Md	B	E
MORISCA	Td	E	E	Md	G	Md	ME
EMPELTRE	T	B	Md	ME	Md	E	Md
ARBEQUINA	Md	Md	E	ME	P	Md	Md
MANZANILLA CACERENA	T	B	B	E	Md	Md	B
PICUDO	Td	E	E	ME	G	ME	ME
FARGA	T	E	E	E	Md	E	B
LECHIN DE GRANADA	Td	E	E	E	P	B	E
VERDIAL DE HUEVAR	Md	ME	E	E	Md	E	B

Clave: B: Bajo, E: Elevada, G: Grande, M: Muy, Md: Medio, P: Pequeño, T: Temprana, Td: Tardía.

doble aptitud, pero su contenido en aceite es medio.

- «Morisca», «Picudo», «Farga», «Lechín de Granada» y «Verdial de Huevo» son variedades cuyo principal inconveniente es su elevada resistencia al desprendimiento, lo que dificulta, la cada vez más imprescindible recolección mecanizada, pero que presenta elevados contenidos grasos y aceites de buena o muy buena calidad.

- «Arbequina» aunque con fruto pequeño y dificultad en su recolección mecanizada, ha aumentado su superficie plantada en Andalucía en los últimos años debido a la calidad de su aceite, muy estimado por sus buenas características organolépticas.

- «Empeltre» es apreciada por la calidad de sus aceites y elevado contenido graso y baja resistencia al desprendimiento, pero irregularidades en el cuajado de frutos exigirían una experimentación

previa a su difusión.

El resto de variedades secundarias, difundidas y locales suelen tener alguno de los impedimentos señalados que han impedido su difusión incluso en sus zonas de origen. Constituyen, sin embargo, un material genético valiosísimo a utilizar en futuros programas de mejora.

La olivicultura del siglo XXI, tan próxima, no puede seguir dependiendo de variedades que se seleccionaron hace cientos o incluso miles de años. En un programa de mejora llevado a cabo desde el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba, ya se están evaluando los primeros «individuos» procedentes de semillas, obtenidos por cruzamiento de cultivares que han destacado por su productividad, rendimiento graso, calidad de aceite, adaptación a la recolección mecanizada y resistencia a repilo.

Es de esperar que en 6-8 años podamos disponer de nuevos genotipos que superen las características de las variedades actuales. La obtención de nuevas variedades mejoradas será el incentivo necesario para abordar la imprescindible renovación de las plantaciones tradicionales de cara a elevar la competitividad de nuestro olivar. ■

## BIBLIOGRAFIA

- Barranco, D., 1994. Caracterización del material vegetal en olivo. En «Avances en Olivicultura». Fundación «La Caixa» - Fruticultura Profesional (en prensa).
- Barranco, D. y Rallo, L., 1985. Las variedades de olivo cultivadas en España. *Olivae*, 9: 16-22.

