

Oliva, Olivas, Aceituna, Aceitunas, Olivo, Olivos, Olivar

Olea europaea



Foto de Oliva, Olivas, Aceituna, Aceitunas, Olivo, Olivos, Olivar - <http://kutzli.milten.lima-city.de/> - <http://nl.wikipedia.org/wiki/Olijfboom/> -

Fuente: INFOAGRO.COM - El Portal líder en agricultura.

1. Descripción del olivo
 2. Clima y suelo para el cultivo de olivas
 3. Variedades de aceitunas
 4. Marco de plantación
 5. Riego del olivo
 6. Fertilización del olivo
 7. Poda del olivo
 8. Alternacia o vecería del olivar
 9. Plagas del olivo
 10. Enfermedades de los olivos
 11. Clasificación de los aceites de oliva
 12. Multiplicación del olivo
 13. Aceite de oliva
-

1. Descripción del olivo:

Familia: Oleáceas (Oleaceae).

Origen: existen dos hipótesis sobre el origen del olivo, una que postula que proviene de las costas de Siria, Líbano e Israel y otra que considera que lo considera originario de Asia menor.

Nombre científico: *Olea europaea*.

Árbol Perennifolio que puede alcanzar alturas considerables, aunque se prefiere en formas bajas. La base del tronco se denomina peana.

Hojas: lanceoladas, decusadas y coriáceas.

Flores: perfectas (masculinas con distintos grados de desarrollo del pistilo). Especie andromónica, lo cual es un carácter varietal y nutritivo (el factor limitante es el agua).

Fruto: drupa de color vinoso negro al madurar y alto contenido energético.

Polinización: especie anemófila y parcialmente autocompatible. Es recomendable la polinización cruzada y la colocación de polinizadores, aunque las plantaciones monovarietales son la norma.

2. Clima y suelo para el cultivo de olivas:

Especie muy rústica, de fácil cultivo, por lo que se ha instalado en terrenos marginales.

No tolera temperaturas menores de -10°C . No presenta problemas de heladas, con excepción de las variedades muy tempranas, en las que el fruto se ve muy dañado.

Escasos requerimientos de horas frío y elevados de calor (entre la brotación y la floración transcurren 3-4 meses y de la floración hasta la recolección, 6-7 meses).

Los agentes meteorológicos más graves son los vientos secos y las temperaturas elevadas durante la floración, de forma que se produce el aborto ovárico generalizado, resintiéndose seriamente la producción.

Es muy resistente a la sequía, aunque el óptimo de precipitaciones se sitúa entorno a los 650 mm bien repartidos.

En casos de extrema sequía se induce la producción de flores masculinas.

Es resistente a los suelos calizos, aunque existen diferencias de carácter varietal (Hojiblanca se comporta muy bien). Es muy tolerante a la salinidad.

Es una planta ávida de luz, de forma que una deficiencia de ésta reduce la formación de flores o induce que éstas no sean viables, debido a la insuficiencia de asimilados en la axila de las hojas.

3. Variedades de aceitunas:

Existen en España unas 280 variedades de olivo. La mayor parte de ellas se emplean en la obtención de aceite.

Se distinguen dos grandes grupos:

- **Aceitunas de molino o de almazara**, destinadas preferentemente a la obtención de aceite.
- **Aceitunas de aderezo, de aliño o de mesa**, destinadas preferentemente a ser comidas, previo tratamiento.

Muchas variedades típicas de molino se pueden recoger poco antes de la maduración y aliñarse.

VARIEDADES PRINCIPALES DE ACEITUNAS DE MOLINO

Las principales variedades son:

* Picual

Forma elipsoidal, pero con un pico en el ápice (polo opuesto al pedúnculo) que da nombre a esta variedad. Es la variedad más extendida por la geografía española. Muy extendida en Andalucía.

* Cornicabra

Elipsoide más alargado que la picual, algo deformada (cuerno de cabra). Castilla-La Mancha.

* Hojiblanca

Fruto casi esférico. Andalucía.

* Lechín

Fruto mediano o pequeño con ápice redondeado. Andalucía occidental.

* Verdial

Forma que recuerda en pequeño a un limón. Extremadura y Andalucía.

* Empeltre

Fruto alargado y algo asimétrico, color negruzco en su madurez. Valle del Ebro.

* Arbequina

Fruto pequeño ovalado y corto. Cataluña y Valle del Ebro.

* Picuda

Pezón característico en el ápice. Se llama también carrasqueña. Andalucía. Puede usarse también para aliño (doble aptitud).

* Blanqueta

Fruto pequeño con mamelón en el ápice. Valencia y Alicante.

* Farga

Fruto alargado, tamaño pequeño o mediano ligeramente abombado por un lado y plano por otro. Norte de la Comunidad Valenciana, Tarragona y Teruel.

* Manzanilla cacereña

Fruto verde que vira a morado y que por su forma recuerda a una manzana pequeña. Cáceres y Salamanca.

* Morisca

Fruto grueso, algo largado. Badajoz.

* Aloreña

Fruto mediano con ápice redondeado. Aptitud mixta. Málaga.

OTRAS VARIEDADES DE MOLINO ESPAÑOLAS:

- Morrut (Tarragona y Castellón).
- Sevillena (Tarragona y Castellón).
- Castellana (Guadalajara y Cuenca).
- Villalonga (Valencia).
- Changlot (Valencia).
- Alfafara (Valencia).

VARIEDADES PRINCIPALES DE ACEITUNA DE MESA

* Manzanilla

Fruto pequeño que recuerda a una pequeña manzana. Es la más extendida de las de mesa. Se cultiva en toda Andalucía y algo en Extremadura.

* Gordal

Fruto grande. Bajo contenido en aceite y mucha agua. Andalucía.

* Morona

Similar a la gordal.

4. Marco de plantación:

Tradicionalmente se han venido utilizando marcos de plantación muy amplios de forma injustificada; la densidad media de plantación en España es de 72 árboles por hectárea, aunque actualmente se están recomendando valores de 312 árboles por hectárea, llegando hasta 400 en régimen de regadío.

En secano no deben sobrepasarse los 300 árboles por hectárea. Los marcos de plantación son rectangulares de 7 X 5 ó 6 X 4.

5. Riego del olivo:

El 95% del olivar se cultiva en secano, pero los rendimientos aumentan con el riego, ya que por debajo de los 800 mm de precipitación la irrigación se hace necesaria, siendo el sistema más adecuado el riego localizado por goteo a razón de 1800-1900 litros por árbol y año, repartidos durante los meses de Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre a razón de 100 litros diarios/árbol.

Otra alternativa quizás más eficaz es concentrar los riegos en los meses más calurosos así quedarían 70 litros diarios/árbol en Abril, 90 litros diarios/árbol en Mayo, 110 litros diarios/árbol en Junio, 130 litros diarios/árbol en Julio, 110 litros diarios/árbol en Agosto, 90 litros diarios/árbol en Septiembre.

6. Fertilización del olivo:

Normalmente sólo se lleva a cabo el abonado nitrogenado, en forma de urea al

4% y en cantidades de 0.5-1 Kg por árbol, que pueden aportarse por vía foliar para homogeneizar el reparto.

La respuesta al abonado potásico es tardía y se aportan de 300-400 g./árbol.

7. Poda del olivo:

Tradicionalmente, la formación se realizaba a 3-4 patas, mientras que actualmente se tiende a un solo tronco en vaso.

La poda permite regular el tamaño de los olivos, así como la cantidad de hojas o frondosidad de los árboles (índice de área foliar). Podas severas que reduzcan el volumen de la copa o su índice de área foliar permiten reducir las necesidades de agua del olivo al reducir el valor de Kr. Los ahorros de agua pueden ser importantes, del orden del 40%, al reducir el volumen de copa del olivar desde 10.000 a 8.000 m³/ha.

Pero esta reducción trae consigo una reducción de la producción del olivar. Este aspecto es muy importante ya que cuando se presentan años de sequía, los olivareros realizan tradicionalmente podas severas que de una forma muy drástica reducen el tamaño de los árboles, por lo que cuando se presentan años lluviosos o se dispone de agua suficiente para el riego, no se tiene los árboles con el tamaño que permite obtener el máximo potencial de producción, y son las grandes cosechas las que elevan el nivel medio productivo de las plantaciones.

Se aconseja realizar una poda con mayor aclareo de ramas finas que reduzca el área foliar, antes que reducir el esqueleto de la plantación (volumen de copa), pues aumentar la frondosidad del árbol es más rápido que aumentar el tamaño de los árboles.

La poda de regeneración se realiza de forma bianual, siendo desaconsejables las podas severas.

8. Alternacia o vecería del olivar:

El olivo es una especie extremadamente alternante: una abundante cosecha precede a otra con escasa floración, debido a la inhibición de la inducción floral de la cual es responsable la semilla en desarrollo.

Esta última emite giberelinas que hacen que las yemas se queden en estado latente o que broten como vegetativas.

Posibles soluciones a la vecería:

Reducción de la población de frutos realizando una poda el año anterior al que se presume tendrá una alta producción.

Aclareo intenso de frutos recién cuajados.

Recolección temprana. A pesar de que la inducción ya ha comenzado, esta práctica ha demostrado ejercer cierta influencia.

9. Plagas del olivo:

- Arañuela del olivo (*Liothrips oleae*)

- Polilla del olivo (*Prays oleae*)
- Mosca del olivo (*Dacus oleae*)
- Escarabajo picudo (*Coenorrhinus cribripennis*)
- Barrenillo del olivo (*Phloeotribus scarabaeoides*)
- Cochinilla del tizne (*Saissetia oleae*)

10. Enfermedades de los olivos:

- Repilo (*Cycloconium oleaginum*)
- Caries de la madera (*Fomes* spp., *Polyporus* spp., *Stereum birsutum*)
- Miosis de la aceituna (*Sphaeropsis dalmatica*)
- Lepra de las aceitunas (*Gleosporium olivarum*)
- Cescorporiosis del olivo (*Cescorpora cladosporioides*)
- Fumagina (*Alternaria tenuis*, *Capnodium olaeophilum*, *Cladosporium herbarum*, etc.)

11. CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA

Dentro de los aceites de oliva se pueden distinguir:

- Aceite de Oliva Virgen

Son aquellos aceites obtenidos exclusivamente por procedimientos físicos, y en unas condiciones de temperatura, que no impliquen la alteración del aceite.

Es un producto natural que conserva el sabor, las aromas y las vitaminas de la fruta. Tiene la personalidad de la zona de donde procede. A su vez se clasifica en:

Extra, presenta un sabor y aroma excepcional y posee una acidez (expresada en ácido oleico), no superior a 1 grado. Es el de mayor calidad.

Fino, de gusto irreprochable y con acidez situada entre 1º y 1,5º. Este aceite, aunque de calidad inferior al anterior, es excelente para el consumo.

Semifino, cuya acidez se sitúa entre 1,5º y 3º. Estos aceites no está permitido envasarlos, salvo autorización expresa.

Lampante, con una acidez superior a los 3º. Estos aceites no están autorizados para el consumo directo.

- Aceite de Oliva Refinado

Es el aceite procedente de la refinación por procedimientos químicos, de aceites de oliva vírgenes de alta acidez. Estos aceites han perdido sus características

organolépticas (color, olor y sabor) y sus propiedades naturales.

- Aceite de Oliva

Mezcla de aceites de Olivas vírgenes distintos al lampante y de oliva refinado, con acidez no superior a 1,5°. (Este es el producto más consumido en España).

- Aceite de Orujo Crudo

Es el obtenido por medio de disolventes de orujo de oliva, un subproducto de la aceituna, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reestirificación y toda mezcla de aceites de otras naturalezas.

- Aceite de Orujo refinado

Es el obtenido por refinación de este aceite de orujo crudo y con acidez no superior a 0,5°.

- Aceite de Orujo de oliva

Mezcla de aceite de orujo refinado y de aceite de oliva vírgenes distintos al lampante, con acidez no superior a 1,5°.

12. Multiplicación del olivo:

Tradicionalmente, la propagación se realizaba mediante grandes estacas (0.5-1.2 m) directamente implantadas en el terreno.

La capacidad de enraizamiento y brotación de dichas estacas está relacionada con la edad, seleccionando las estacas viejas de mayor vigor.

Este sistema presenta una serie de inconvenientes: el gran tamaño de las estacas con la consiguiente dificultad para transportarlas, su escasez y los problemas de mezcla de material.

A partir de los años 50, aparece el estaquillado semileñoso, que soluciona los problemas anteriores: se utilizan estaquillas de un año fáciles de manejar y en mejor estado sanitario, que pueden ser recolectadas a lo largo de todo el año.

Las estaquillas de 12-15 cm. de longitud y con dos pares de hojas, se sumergen en IBA (ácido indolbutílico) a 3000 ppm., con objeto de favorecer la capacidad de enraizamiento.

Posteriormente se colocan en cámaras de nebulización sobre medio inerte (perlita), con calor de fondo (25°C) y alineadas.

Entorno a los 45 días (según variedad y condiciones de temperatura), aparecen los primordios radicales, momento a partir del cual se pueden trasladar a macetas en umbráculo que permita adoptar la planta a una atmósfera más agresiva.

Este sistema permite la entrada en producción un año antes y facilita la formación del árbol.

El olivo se puede injertar sobre:

- Olivo (*Olea europea europea*).
- Acebuche (*Olea europea sylvestris*).