

IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES DE OLIVO EN EL PERÚ

Eloy Casilla García*, **Janet Huatuco C.**; CONCYTEC - Universidad Nacional Jorge Basadre, Av. Cristo Rey 561 - Para Grande (Tacna - Perú). Teléfono: (05154) - 845209
Fax: (05154) - 883000. eloycasilla@docentes.unjbg.edu.pe // eloycasilla@yahoo.com

Palabras Claves: Olivo, Identificar, cultivo, variedad, producción.

INTRODUCCIÓN

Con el descubrimiento de Colón y la conquista de América por los españoles, llegaron al Perú con sus costumbres e introduciendo plantas, especialmente la vid y el olivo, plantándose por primera vez en el Rimac en forma de zuecas, en 1560 existían olivos en producción, distribuyéndose posteriormente al Norte y Sur de Lima, adaptándose mejor en el Sur del Perú en climas secos y calurosos como en los valles de Yauca, Camaná, Tambo e Ilo.

En la actualidad en la Costa Peruana se cultivan aproximadamente 7,500 has. de Olivo, de las cuales el 85% se destinan a la elaboración de aceituna de mesa, y el resto a la industrialización del aceite de oliva. Siendo las regiones dedicadas a este cultivo: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, este último de mayor producción y superficie cultivada.

DESCRIPCIÓN DE OBJETIVOS

Existe una gama de variedades de olivo desde su introducción hasta la fecha y por consiguiente una confusión de las variedades instaladas en los Valles e Irrigaciones, que provienen de Europa Mediterránea. La estructura varietal del olivar Peruano, al igual que en los demás países olivareros, se caracterizan por la gran diversidad, localización y antigüedad de los cultivares. Las variedades de olivo se distinguen por su porte y vigor, por su grado adaptación a diversas condiciones de climas y suelo, por su tolerancia a algunas enfermedades y plagas, por caracteres morfológicos, caracteres de capacidad productiva (vecería) y fecha de maduración; también varía el tamaño de la aceituna y del endocarpio y porcentaje de aceite. El estudio de variabilidad es necesario para la mejora de la especie, ya sea seleccionando variedades para ensayos comparativos o eligiendo los parentales a utilizar en programas de mejora genética.

Por todo ello y además por el interés socio - económico que tiene el olivar Peruano y viendo la escasa información disponible, se planteó los objetivos siguientes:

- 1) Describir la morfología, características Agronómicas y tecnológicas de las diferentes variedades de olivo.
- 2) Diagnosticar, catalogar y caracterizar los cultivos de olivo en los diferentes Valles olivareros de la Costa Peruana.
- 3) Elegir parámetros de calidad, tanto de aceituna de mesa y aceite de oliva, que faciliten la diferenciación de variedades y pueden utilizarse como caracteres de relación.

METODOLOGÍAS Y RESULTADOS

El presente trabajo, es el avance de la caracterización morfológica en un 75% de las variedades existentes en el Perú que son:

De Mesa : 'Sevillana', 'Ascolana', 'Cerignola', 'Manzanilla'.

Doble Propósito : 'Empeltre Larga' y 'Redonda', 'Barnea'.

Aceiteras : 'Liguria', 'Pendolino', 'Farga', 'Leccino', 'Cornicabra', 'Picudilla', 'Coratina', 'Maurino', 'Arbequina', 'Frantoio', 'Limoncillo', 'Falsa Criolla', G2-024, G3-165, HV-134, B-2010, HV-444, A4-210, EC-220, etc.

Los resultados del presente estudio se resume en la variedad '**Sevillana**':

Sinonimia : 'Criolla', 'Tacneña', 'Ilo', 'Yauca'.

Origen : España.

Difusión : Es una variedad de mesa difundida en un 85% que se cultiva en 6,380 has. en el Perú.

Destino : Mesa.

Características Agronómicas y Comerciales: Cultivar vigoroso cuando es injertado sobre patrón 'Empeltre' y de producción media y vecera, se le considera tolerante a la humedad y susceptible a la sequía. Su capacidad de enraizamiento por estaquillado herbáceo es muy baja. Requiere frío para la floración, tiene elevado aborto ovárico y con polen de baja fertilidad; su producción es escasa en los años que siguen a inviernos templados y necesita polinizantes para una buena cosecha. Su maduración es semitardía, se le utiliza para la elaboración de aceituna de mesa en verde y negras naturales, su recolección se efectúa en los meses de Abril a Julio, siendo apreciada por su tamaño y color más que por su calidad. La relación pulpa/hueso es alta, y es sensible a las alteraciones microbianas.

Esta variedad produce dos tipos de frutos: Normales y Uvilla, este último son frutos partenocápicos que se detienen en su desarrollo prematuramente y maduran antes. Son susceptibles a la virosis, verticilosis, nemátodos, querasas blancas y negras; no soporta podas severas.

Árbol:

Vigor : Vigoroso

Porte : Erguido

Densidad de Copa : Coposo

Inflorescencia:

Estructura : Corte compacto

Grosor de los botones : Grandes

Número de Flore : Alto

Hoja:

Forma : Lanceolada

Longitud : Larga

Anchura : Media

Curvatura Longitudinal del Limbo : Plana

Fruto:

Peso	:	6 a 12 grs.
Forma	:	Ovoidal
Simetría	:	Ligeramente asimétrico
Posición del Diámetro Transversal Máximo	:	Centrada
Apice	:	Apuntado
Base	:	Truncada
Pezón	:	Ausente
Lenticelas	:	Abundantes y pequeñas

Endocarpio:

Peso	:	Elevado
Forma	:	Alargado
Simetría	:	Asimétrico
Posición del Diámetro Transversal Máximo	:	Centrada
Ápice	:	Apuntado
Base	:	Truncada
Superficie	:	Rugosa
Número de Surcos Fibrovasculares	:	Medio
Terminación del Apice	:	Con Mucrón

Referencias:

- Barranco D., Fernández E. y Rallo, O. 1998. «El Cultivo del Olivo». Editorial Mundi Prensa, 2da. Ed. España, 251 p.
- Casilla, E. 1990. Curso Olivicultura - Separatas Facultad de Ciencias, Agrícolas.
- Fundación la Caixa. 1994. Olivicultura - Jornadas Técnicas. Edit. Agrolatino. España, 135 p.
- Romero, A. Variedades del Olivo. Fundación «La Caixa». Edit. AEDOS S.A. 1ra. Ed. Barcelona 172 p.
- Guerrero, A. 1991. Nueva Olivicultura, 2da. Ed.
- Huarcaya Chavez. 1998. Curso Integral del Cultivo y manejo del Olivo. Fondo de Cooperación técnica - Perú Argentina. 28 de setiembre al 01 de octubre.
- Loussert y Brousse. 1980. El Olivo. Mundi Prensa, 533 p.