

ANEXO VIII

INFORME RESUMEN JUSTIFICATIVO- FICHA RESUMEN.

Justificación Octubre 2024.

Tipo de informe (marcar el que proceda):

☐ Anual, proyecto en curso (se presentará en la justificación de octubre o en la de junio si se justifica la anualidad entera en este mes)

☒ Final de proyecto (justificación de junio o de octubre, en función de cuando termine el proyecto). Terminan los de la convocatoria 2021. Se acompañará de power point de 30 imágenes de las distintas fases con una breve explicación de cada una de ellas.

Nº Código del grupo de cooperación: GCP2021005500
Nombre del grupo de cooperación: CREACIÓN DE UN BANCO DE GERMOPLASMA DE VARIEDADES LOCALES DE OLIVOS EN ARAGÓN
Ámbito de actuación (señalar el que corresponda: productividad y sostenibilidad de explotaciones, mejora del regadío o aumento del valor añadido): Productividad y sostenibilidad de explotaciones
Número de miembros del grupo: Beneficiarios: - ACEITES LIS, SL - ADECOBEL - ASOCIACION FRUTICULTORES COMARCA DE CASPE (AFRUCAS) - OMEZYMA (BAJO ARAGÓN MATARRAÑA) - VIVEROS MARIANO SORIA S.L. Miembros no beneficiarios: - Centro Tecnológico CITA, Unidad de Hortofruticultura.
Reseña de reuniones celebradas: 1.- De coordinación del grupo y socios del proyecto: -15/09/2021. Morata de Jalón Reunión socios y visita a diferentes parcelas para prospección de variedades. - 07/05/2022. Alcañiz Reunión coordinación con Diego Laya y José Luís Rosel.

-30/05/2022. Torrelvelilla y Ráfales. Reunión socios y visita a diferentes parcelas para prospección de variedades.

- 27/03/2023. Belchite. Reunión coordinación con Diego Laya, José Luís Rosel y M^a José Rubio.

- 28/09/2023. Huesca. Reunión coordinación con Diego Laya, José Luís Rosel, Javier Viñuales y M^a José Rubio.

- 4/12/2024 Belchite. Reunión de socios.

- 4/07/2024 Alcañiz. Reunión de socios.

2.- Miembros del grupo con entidades externas:

- 6/09/2021 La Portellada Reunión con Victor Vidal, Red de Semillas de Aragón

- 07/10/2021 Alcañiz, Reunión con Victor Vidal, Red de Semillas de Aragón

- 15/06/2022 La Portellada y La Codoñera. Grabación Esta es mi tierra con Aragón TV.

- 03/08/2022 Alcañiz. Reunión con Cristina de Alcanalitics para la web.

- 04/09/2022 La Alfranca. Cata de aceites

- 04/04/2023 La Almunia de DG visita al vivero Mariano Soria y seguimiento de los estaquillados.

- 13/05/2023 Alloza, Jornada para iniciarse en la prospección de variedades locales de olivo mediante la descripción morfológica. Cata de aceite Royal de Alloza.

- 20/07/2023 La Almunia de DG visita al vivero Mariano Soria y seguimiento de los estaquillados.

- 02/09/2023 Alloza. Jornada Red de Semillas de Aragón con la cata de aceites de las variedades locales de Aragón molturadas.

- 25/09/2023 Alcañiz, reunión con Cristina de Alcanalitics para la web.

- 26/11/2024 Las Parras de Castellote. Día mundial del olivo.

- 4/12/2024 Belchite. Reunión Banco de germoplasma Córdoba.

- 4/07/2024 Alcañiz. Visita finca OCA y formación Alcanalitics

Descripción de los trabajos realizados por el grupo y cronograma (resumen):

Las reuniones señaladas en el punto anterior.

Activar en RRSS e implementar la información en la página web: <https://olivosdearagon.com/>
Se han subido las nuevas variedades de olivo, se han actualizado las ya registradas y conocidas enlazando a las referencias bibliográficas existentes. Se ha realizado el mantenimiento del dominio y alquiler del servidor Actividad realizada por ADECOBEL.

Para la prospección de variedades locales, se han realizado visitas de campo en los municipios que se relacionan en el listado. Tarea realizada por la asociación **RED DE SEMILLAS DE ARAGÓN** y Coordinada y pagada por OMEZYMA y ADECOBEL, según el número de horas dedicadas, salvo en la comarca de Caspe que lo ha realizado **AFRUCCAS**.

Adjuntamos en anexo una muestra de las fichas rellenadas en campo. La lista de municipios visitados y la toma de muestras realizadas han sido 90 municipios, 27 muestras de nuevas variedades, 48 muestras de variedades no diferentes y 32 muestras caracterizadas pero sin analizar el ADN.

También se han tomado muestras de las oliveras singulares para determinar la variedad exacta en cada caso, al tratarse de árboles muy antiguos, singulares y de variedad desconocida. Se puede ver el listado de oliveras singulares en al web <https://olivosdearagon.com/olivos-singulares/>

Para la prospección de variedades se ha realizado en primer lugar la DIFUSIÓN DEL PROYECTO EN LA RED de socios, elaboración de un formulario para recibir información básica <https://forms.gle/uaEr4MA3tbmxuzbbA> y coordinar al GRUPO DE COLABORADORES INFORMANTES.

Visitas a cada municipio donde se detectan variedades desconocidas y de interés, toma de muestras de material vegetal para el estaquillado y analítica de ADN.

Toma de muestras de las estaquillas para extracción de ADN y comparativa de las muestras de ADN con los datos del banco de Córdoba, tareas realizadas por el **CITA** según convenio de colaboración con los socios **Bajo Aragón Matarraña (OMEZYMA)**, Viveros Mariano Soria y **ADECOBEL**. (se adjunta el convenio firmado con los socios beneficiarios)

Reproducción vegetativa mediante estaquillado de las muestras entregadas en el vivero Mariano Soria. Tarea realizada por el socio **Viveros Mariano Soria**.

ESTAQUILADO VARIEDADES 2024	
NOMBRE	REFERENCIA /Nº CONTROL
DURA	32
ROYAL BASTO	6
OLIVERA DE BAILO	92
BASTA MALA	65
DESCONOCIDA PACO	45
BASTO BUENO	53

FARRIÑUELO	88
NEGRICAS	41
ROYAL	30
RAYALERA	89
PENDULAR	57
NEGRILLON	29
REDONDA DE CATXoL	55
BORDIS DE BASQUET	44

Analíticas y caracterización de algunos aceites realizados por el socio **Aceites Lis**.

Caracterización del AOVE de la variedad ÑARRA:
 Intensidad de frutado alto de 6 – 6,5. Frutado verde con notas frescas de hierba y césped recién cortada hoja de olivo y con tonos frutales como la manzana verde, la hebra del plátano verde, la alloza o almendra verde y la nuez. En boca aparece la aceituna verde, alcachofa, el hinojo y la planta del tomate. Al igual que en nariz aparece la almendra verde y la nuez verde.
 Es un AOVE muy fluido ya que recorre nuestro paladar con gran velocidad y a su vez tiene su amargor y picor ligeros de entrada que van aumentando progresivamente de forma muy agradable y persistente en el retrogusto, alcanzando una intensidad de 3,5. Es un AOVE muy complejo y equilibrado.
 Maridaje: Ideal para las tostadas del desayuno, ensaladas y verduras cocidas.

Por último, la actualización de la web lo realiza la empresa Alcanlytics y el documento resumen del proyecto en 30 páginas ha sido maquetado por la empresa Tramax.

Objetivos alcanzados (si no se han alcanzado los objetivos esperados, indicarlo):

- Las variedades locales que se han detectado se han rellenado las correspondientes fichas y algunas están pendientes de terminar de completar y confirmar en las futuras visitas, análisis morfológico y genotipo de las mismas.
- En todos los municipios visitados donde se ha constatado la existencia de olivos singulares de variedades desconocidas se han tomado muestras de material vegetal tanto para el estaquillado como para las analíticas de ADN, y así determinar si las variedades muestreadas coinciden o no con las existentes en el banco de germoplasma de Córdoba.
- Respecto a la toma de muestras para el estaquillado ha sido necesario repetir los estaquillados con nueva recolección de estaquillas.
- Se ha implementado la web del proyecto <https://olivosdearagon.com/> que se puso en marcha el año pasado y se ha dado de alta la información en RRSS:
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100091424237337>

<https://www.instagram.com/olivosdearagon/>

<https://twitter.com/AragonOlivos>

Conseguidos:

- Prospección y localización de variedades de olivo autóctonas.
- Geolocalización, caracterización morfológica y toma de muestra.
- Identificación, inventario y catalogación.
- Extracción de ADN e identificación genética de los ejemplares seleccionados y muestreados.
- Recolección de aceituna, molturación y extracción de los aceites de oliva virgen extra de algunos ejemplares seleccionados.
- Análisis físico-químico y organoléptico de los AOVEs extraídos procedentes de los olivos de variedades locales localizados y seleccionados.

Pendientes para realizar en el futuro:

- Recolección de aceituna, molturación y extracción de los aceites de oliva virgen extra del resto de ejemplares seleccionados.
- Análisis físico-químico y organoléptico de los AOVEs extraídos procedentes de los olivos de variedades locales localizados y seleccionados.
- Creación de colección nuclear en las instalaciones del Gobierno de Aragón de la finca de Alcañiz.
- Plantaciones de parcelas en zonas áridas con las variedades que se consideren más adaptadas.

Descripción de los potenciales beneficiarios de los objetivos alcanzados (p.e.: regantes, ganaderos de ovino, industrias conserveras...):

- Agricultores olivicultores
- Almazaras
- Viveristas
- Restaurantes

Conclusiones del proyecto (éxito o fracaso del proyecto y motivos, si es aplicable en el sector al que va dirigido, si debe tener continuidad, etc.):

- Municipios prospectados: 90

Muestras tomadas: (90 caracterizadas + 21 sin caracterizar)

Muestras no analizadas por ADN: 38 muestras entregadas a vivero (13 de Aniñón y Morata, y 25 del resto de municipios)

Muestras analizadas por ADN: 96

Muestras NO diferentes: 48

48 muestras analizadas ADN y NO son diferentes			
Orden Muestra	Nombremuestra	Municipio	Nombre variedad
4	25-DIST	Alcañiz	Frantoio
16	26-ARBQ	Alcañiz	
28	27-NEG	Alcañiz	Bolvino
40	28-GOLG	Alcañiz	Bolvino
52	29-VERD	Alcañiz	Royal de Calatayud
64	30-DITA	Alcañiz	Royal de Calatayud
87	24-PIC	Alcañiz	Picudo
82	79-Nacho Alpartir (N6-CTAB)	Alpartir	Corbella
2	9-RE	Aniñón	Gordal Sevillana
38	12-L	Aniñón	
39	20-Bo	Aniñón	
50	13-VM	Aniñón	
51	21-VA	Aniñón	
61	6-V	Aniñón	Verdial de Huévar
73	7-RA	Aniñón	Royal
75	23-COL	Aniñón	Arroniz
77	15-BQ	Aniñón	Bodoquera
26 y 47	11-VR	Aniñón	Royal de Calatayud
85 (8-VF)	¿8-VF o 22-VF?	Aniñón	Royal de Calatayud (8-VF)
80	63-Aparecida	Azuara	Verdiell
9	65-Desc 5º árbol	Belchite	Empeltre
21	66-Gordal 6º árbol	Belchite	Empeltre
33	67-Olivas gordas (CTAB)	Belchite	Gordal Sevillana
69	70-Andaluz (CTAB)	Belchite	Empeltre
20	58-Mançanal	Fuentespalda	Mançanal d'Arnes

10	73-Oli Sta Lucia (CTAB)	La Codoñera (Teruel)	Manzanella del Mezquin
8	57-Muixonenca (CTAB)	La Fresneda	Safrawi
12	52-Desmayo	La Portellada	Desmayo/Verdal d'Arnes
56	61-Sevi borruda	La Portellada	Caspolina
68	62-Sevi Selmet	La Portellada	Toffehi Tataouine
79	55-Red Serra (CTAB)	La Portellada	Mançanal d'Arnes
91	56-Red David (CTAB)	La Portellada	Mançanal d'Arnes
87	71-Desc Alej (CTAB)	Letux	Hojiblanca
93	72-La Foseta (CTAB)	Mazaleón	Fossenca
7	49-Sevillanca	Monroyo	Montrroy
1	1-NSF	Morata de Jalón	Bolvino
37	4-M	Morata de Jalón	Redondilla de Logroño
49	5-NA	Morata de Jalón	Bolvino
73	2-BCR	Morata de Jalón	Hojiblanca
74	10-C	Morata de Jalón	Safrawi
5	¿33-S/N o 46-S/N?	Oliete	Safrawi
17	34-Man viejo (silex)	Oliete	
18	42-Desconocida	Oliete	
42	44-Oliva larga	Oliete	Safrawi
54	45-Ni Negral ni Manzanota	Oliete	Royal de Calatayud
77	39-Manzanota	Oliete	Manzanota
90	48-Muixonenca	Torre de Arcas	Muixonenca de Torre d' Arques
31	51-Gaitero	Valdealgofa	Gordal Sevillana

Muestras diferentes, nuevas variedades: 30

27 de la zona prospectada -ver fichas en el anexo.

(1 Aniñón, 2 Arens de Lledó, 3 Belchite, 1 Castellazuelo, 1 La Almunia de Doña Godina, 1 La Codoñera, 4 La Portellada, 1 Lledo, 1 Maella, 4 Morata de Jalón, 5 Oliete, 1 Torrecilla de Alcañiz y 1 Valdealgofa).

3 zona del Moncayo (1 Ambel y 2 en Malejan)

Se han prospectado 32 muestras que no se han analizado el ADN. No han enraizado en el vivero. Se deberán analizar en el futuro

La respuesta al enrizamiento ha sido muy desfavorable. Se deberá cuidar mas y mejor la toma de muestras y los cuidados en el vivero.

Respecto a las analíticas, catas y caracterización de los AOVEs obtenidos de las variedades locales no son significativas para obtener conclusiones.

Próximas tareas a realizar, quedan pendientes para abordar a corto plazo de las nuevas variedades:

- Registrar formalmente el nombre de cada variedad en el banco de Córdoba.
- Hacer el seguimiento de campo para conocer mejor las aptitudes de cada una.
- Recolección de aceitunas para analizar y caracterizar el aceite.
- Recolección de aceitunas para determinar la calidad en su aptitud de aderezo para mesa.
- Analizar los ejemplares prospectados y que no se analizaron el ADN.
- Seguir con la prospección en otros municipios.
- Instalar la colección de nuevas variedades en la finca de Alcañiz.

Indicar los medios de divulgación de los resultados obtenidos (publicaciones, manual de buenas prácticas, recomendaciones, folletos divulgativos, página web u otros):

- Se han reeditado los carteles y folletos.
- Se han realizado envíos por Mail y Whatsap para captar la atención de los posibles colaboradores de cada territorio y que puedan ponerse en contacto con los socios y entidades colaboradoras del proyecto de tal manera que faciliten las prospecciones de campo para la detección y la identificación de las variedades locales que se puedan encontrar en cada municipio de Aragón.
- Toda la información actualizada en la web: <https://olivosdearagon.com/>
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100091424237337>
<https://www.instagram.com/olivosdearagon/>
<https://twitter.com/AragonOlivos>

PERSONAS QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROYECTO:

OMEZYMA: Joaquín Lorenzo

ADECOBEL: Angel Batanero, Ruben Serrano y María Quílez.

ACEITES LIS: Sergio Lis.

AFRUCCAS: Carlos Carceller.

VVIVEROS MARIANO SORIA: Manuel Mercado, José Ignacio Barranco y María García.

RED DE SEMILLAS DE ARAGÓN: Fernando Zorrilla, Victo Vidal, Marta Estupiñan, Ana Calle y Javier Viñuales.

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE HUESCA: José Casanova.

CITA: M^a José Rubio

DGA: Diego Laya y José Luis Rosel.

En Torrevellilla, a 15 de octubre de 2024.



Firmado: Joaquín Lorenzo Alquezar (Gerente de OMEZYMA)

DIRECCION GENERAL DE DESARROLLO RURAL