

PETITE NOIRE DE PUGET

Description morphologique pour l'identification variétale



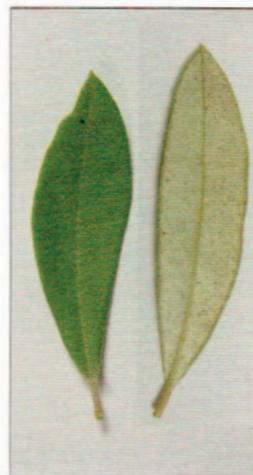
Arbre de référence : Porquerolles 22/2

L'arbre

Port : étalé

La feuille

Longueur : courte
Largeur : moyenne
Forme* : elliptique
Courbure longitudinale : plane
Courbure transversale : plane
Brillance de la face supérieure : mate



Le fruit

Forme* : sphérique
Symétrie de profil : symétrique à très légèrement asymétrique au niveau de la base
Base : tronquée
Sommet : arrondi
Mamelon* : absent
Position du diamètre transversal maximal* : centrale
Densité des lenticelles : peu nombreuses
Dimension des lenticelles : grandes
Localisation initiale de la véraison* :
Groupement des fruits : moyennement groupés

Le noyau*

Forme : ovoïde
Symétrie de profil : symétrique à légèrement asymétrique
Symétrie de face : symétrique
Base : pointue ou arrondie selon les noyaux
Sommet : arrondi
Mucron : présent (très petit)
Position du diamètre transversal maximal : centrale, parfois légèrement vers le sommet
Surface : lisse à rugueuse
Nombre de sillons fibrovasculaires : moyen
Distribution des sillons fibrovasculaires : uniforme



Évaluation agronomique

La multiplication

Pourcentage de reprise au bouturage : bon

La croissance

Vitesse de croissance des jeunes plants : moyenne
Vigueur de l'arbre adulte : moyenne

Les sensibilités

Sensibilité aux maladies et ravageurs : peu sensible
Comportement de l'arbre vis-à-vis du gel : moyennement résistant

La production

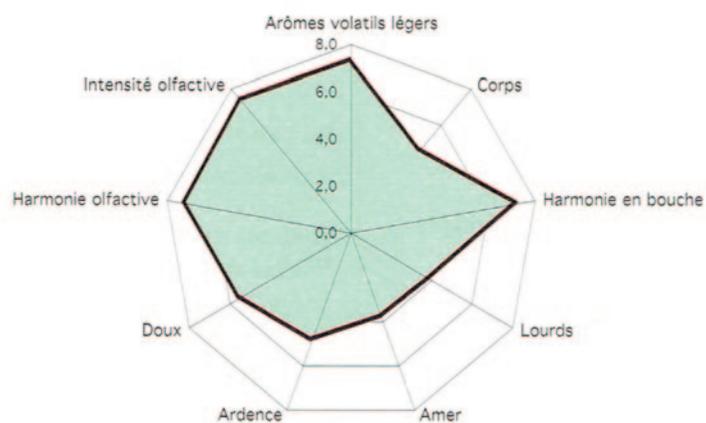
Rapidité de mise à fruit : rapide (2^e ou 3^e année)
Tendance à l'alternance :
Finalité des olives : huile
Époque de récolte pour l'huile : moyenne

Composition des olives et rendements

	Moyenne centrée (60 %)	Valeur minimale	Valeur maximale	Nombre d'échantillons utilisés
Stade couleurs des échantillons utilisés	5,6	4,5	6,0	6
Poids moyen sur 100 fruits frais	1,70 g	1,12 g	1,95 g	6
Teneur en huile	21,3 %	20,1 %	26,7 %	6
Teneur en eau	47,8 %	37,6 %	49,6 %	6
Teneur en matière sèche non grasse	30,9 %	27,3 %	35,7 %	6
Rendement biologique	0,69	0,65	0,87	6
Poids moyen sur 100 fruits secs	0,89 g	0,70 g	1,06 g	6
Poids d'huile par olive	0,35 g	0,30 g	0,44 g	6
Évaluation du rendement	18,7 %	17,3 %	23,5 %	6
Poids d'huile extractible par fruit	0,32 g	0,26 g	0,40 g	6
Rendement au laboratoire	15,1 %	12,6 %	22,1 %	6

Caractéristiques organoleptiques de l'huile

Diagramme organoleptique (6 échantillons analysés)



Arômes spécifiques : poire, tilleul, pomme reinette

	Moyenne	25 %	75 %
Âge moyen des huiles à la dégustation	4,9 mois	3,3 mois	7,3 mois
Indice de coloration moyen	1,0	1,0	1,0

Onctuosité : élevée

Appréciation générale : très bonne avec des arômes de fruits jaunes, forte amertume

Zone de culture

PETITE NOIRE DE PUGET



- Origine :
- département d'origine de la variété
 - département où la variété est également cultivée mais dont elle n'est pas originaire
- Importance :
- département où la variété n'est pas majoritaire
 - département où la variété est cultivée sur des surfaces importantes

Principaux synonymes

Aucun.

Remarques, caractéristiques particulières

Petite Noire de Puget fait partie des variétés accessoires autorisées dans l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence ».