



# Arbosana

CULTIVAR DE OLIVEIRA CICLO MÉDIO  
DESTINADA À PRODUÇÃO DE AZEITE

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Embrapa ClimaTemperado  
Endereço BR 392 km 78 - 96010-971 Pelotas RS  
Telefone (53) 3275 8100 Fax (53) 3275 8220  
[www.cpact.embrapa.br](http://www.cpact.embrapa.br)

## Arbosana

### Origem

Espanha

### Distribuição

Nos últimos anos,  
tem sido plantada no Chile,  
Estados Unidos, Austrália,  
Uruguai e Argentina

Composição: Embrapa Clima Temperado  
Novembro 2016 | Tiragem: 1500



MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**



# Características Morfológicas



- **Planta:** de baixo vigor, com a copa aberta e densa.
- **Inflorescência:** comprimento médio (aproximadamente 3mm) e com mediano número de flores (cerca de 22) por racimo.
- **Folha:** forma elíptica-lanceolada, de comprimento médio, largura mediana, com curvatura longitudinal do limbo de forma epinástica.
- **Fruto:** com baixo peso, forma esférica, ligeiramente assimétrica, ápice e base arredondados, lenticelas abundantes e pequenas. O conteúdo de azeite é mediano (entre 12% e 14%).
- **Endocarpo:** de baixo peso, ovóide, ligeiramente assimétrico, com posição do diâmetro máximo centrada, ápice e base arredondada, superfície lisarugosa sendo a terminação do ápice com mucro.

## Floração e maturação

No Rio Grande do Sul e Santa Catarina, inicia em setembro e termina na primeira quinzena de outubro, sendo que a plena floração ocorre ao final do mês de setembro (com duração aproximada de quatro dias). A maturação das azeitonas normalmente ocorre no início de abril, estendendo-se até a primeira quinzena de maio.

## Limitações de cultivo

É considerada de grande adaptabilidade. No entanto, apresenta elevada sensibilidade à tuberculose (*Pseudomonas savastanoi*) e à antracnose (*Colletotrichum spp.*). Com relação à antracnose, deve-se evitar o plantio desta cultivar em regiões quentes, com ocorrência de chuvas intensas nos meses de setembro/outubro (período de floração) e abril/maio (período de pré-maturação dos frutos), uma vez que estas condições favorecem o desenvolvimento da doença. Os frutos apresentam força de retenção elevada, dificultando a colheita mecânica.

## Espaçamento e manejo do olival

Devido ao baixo vigor, pode ser cultivada em espaçamentos reduzidos (6m entre filas x 4m entre plantas, na fila). Recomenda-se realizar a poda de inverno (frutificação) anualmente ou a cada dois anos (dependendo do vigor das plantas), retirando-se ramos do interior da copa, o que favorece a aeração e, conseqüentemente, a diminuição da incidência de antracnose. Como apresenta baixo índice de autofertilidade, recomenda-se o uso de plantas polinizadoras (Koroneiki e/ou Arbequina) na proporção de 3:1 (três filas de Arbosana para uma fila de polinizadora).

## Rendimento e Qualidade do azeite

Azeite com médio a alto conteúdo de ácidos palmítico e oléico, média quantidade de ácido linoléico e relação monoinsaturados/poliinsaturados entre 6 e 11%. Assim, considera-se este, um azeite equilibrado e harmônico, com marcado toque de amargor, picante e frutas verdes, predominando verde de ervas, contudo podem surgir aromas de banana ou de nozes verdes, quando o azeite é obtido de azeitonas maduras. Em decorrência do diferenciado sabor e suavidade, sugere-se que seja consumido com todo tipo de carne branca, pescados, mariscos, massas e saladas verdes.