



Programme cofinancé  
par l'Union Européenne



Réf. n° IS\_1:1\_034

*CLUSTER transfrontalier à SERvice du réseautage et qualification des filières AGRicoles en oléiculture*

# PIANIFICAZIONE ATTIVITA' COLTURALI

Creare un modello equilibrato per consentire lo sviluppo della pianta, rispettando i cicli vitali naturali, garantendo la qualità al consumatore.

Dott.Agr.Giuseppe Occhipinti

# PIANIFICAZIONE OPERAZIONI CULTURALI

- Lavorazioni del terreno
- Fertilizzazione
- Irrigazione
- Controllo infestanti
- Controllo fitosanitario
- Potatura
- Raccolta

Analisi dei costi dei suddetti parametri per la  
corretta gestione dell'oliveto

# Differenziare attraverso la QUALITA'

- Motivi oggettivi: metodi di produzione Ecocompatibili (BIO-DOP-IGP o equivalenti Tunisini) e caratteristiche dei prodotti
- Motivi soggettivi: trasmettendo segnali di qualità al consumatore finale
  - Rilevanza 1) diminuendo o abbattendo i costi d'accesso dei canali informativi del consumatore  
2) disponibilità a pagare il prodotto ad un prezzo maggiore rispetto al prodotto tradizionale
  - Credibilità – Veicolare il prodotto in maniera credibile.

# AZIONI DA INTRAPRENDERE

- Crescita produzione di elevata qualità
- Coesione e Aggregazione della filiera
- Comunicazione al consumatore
- Promozione al consumatore, evitare appiattimento del gusto
- Analisi e giustificazioni del prezzo al consumatore, trasmettendo gli impegni per la produzione e la valorizzazione

# OBIETTIVI

- Incrementare qualità e quantità delle olive e dell'olio
- Ridurre i costi di gestione dell'oliveto
- Prevenire l'insorgenza di stress e fitopatie
- Ottimizzare l'uso di acqua
- Ridurre l'impatto ambientale
- Monitorare lo stato dell'oliveto, anche da remoto

# SISTEMA DI QUALITÀ SERVAGRI PER L'OLIO

La dicitura “*Qualità SERVAGRI*”, è  
riservata esclusivamente all’olio  
extravergine di oliva che:

- soddisfa i requisiti di composizione e risulta conforme ai parametri riportati nel **prospetto 1** del disciplinare. Questi devono essere conformi all'atto del confezionamento e durante tutto il periodo indicato dal produttore sulla etichetta del prodotto;
- proviene da aziende di produzione e trasformazione che assicurano la tracciabilità del prodotto e che soddisfino le condizioni generali di coltivazione indicate nel presente disciplinare;

- viene commercializzato, distribuito e somministrato da aziende che, garantendo la tracciabilità del prodotto, rispettano le indicazioni del presente disciplinare.
- *La dicitura “Qualità SERVAGRI” può essere declinata nelle diverse lingue dei Paesi destinatari del prodotto in aggiunta alle denominazioni obbligatorie ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale*



# SEZIONE RACCOLTA E CONSERVAZIONE

## – Raccolta

- non raccogliere olive cascolate e non raccattare olive da terra (è vietato l'impiego di prodotti cascolanti);
- rispettare l'integrità del frutto e non calpestare i frutti sulle reti durante la raccolta;
- non superare 24 ore dalla raccolta alla molitura.

## – **Conservazione post-raccolta, trasporto e consegna olive**

- Durante il trasporto si raccomanda di:
- evitare compressione da parte di contenitori soprastanti;
- evitare vibrazioni e scosse durante il trasporto;
- impedire perdita di umidità;
- -garantire, ai sensi della vigente normativa,:

- che sia impedita la contaminazione incrociata con altri prodotti (odori, residui, ecc);
- la corretta pulizia e igiene dei mezzi di trasporto;
- il rispetto delle temperature ottimali di conservazione dei prodotti, anche attraverso una disposizione del carico atta a favorire una buona circolazione dell'aria fredda.

- Grazie per la cortese attenzione

Tecnico GAL ELORO

Dott.Agr.Giuseppe Occhipinti