



UE

**CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UE E
DELL'ITALIA**

REGOLAMENTO UE 2021/2115

**AJPROL OP OLIVICOLA
SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA DEI PRODUTTORI
OLIVICOLI
TARANTO**

**PROGRAMMA OPERATIVO
PER IL SETTORE OLIO DI OLIVA E OLIVE DA TAVOLA**

PER IL TRIENNIO DAL 01/01/2023 AL 31/12/2025

AMPIA SINTESI



AJPROL Taranto

PROGRAMMA OPERATIVO

Triennale

01/01/2023– 31/12/2025

CONTESTO DI RIFERIMENTO

Il territorio di operatività di AJPROL Taranto ricade per la maggior parte nella “**zona regionale**”, ai sensi dell’art. 1 del DM 475 del 23/01/2009, individuata dalle Province di **Taranto, Brindisi e Lecce**, ed in parte nella **provincia di Bari**. Le zone interessate rientrano nel territorio che corrisponde alla zona di produzione dell’olio extravergine di oliva D.O.P “Terre Tarentine”, D.O.P “Terra d’Otranto” e IGP “Olio di Puglia” e zone limitrofe della provincia di Bari. La zona occidentale è caratterizzata dalla presenza delle “**gravine**”, profondi solchi carsici di antichissima origine che attraversano il territorio, **All’interno di tutto questo areale, nel versante orientale, ci sono delle vaste zone in cui l’olivicoltura è decisamente prevalente.** Geograficamente tale zona Regionale comprende le aree del basso, medio ed alto Salento e la pianura jonico-tarentina, regione tipicamente caratterizzata da secoli di presenza della pianta dell’olivo. L’olio pugliese già dal 336 a.c. aveva conquistato non soltanto i mercati regionali, ma anche quelli dell’oriente anche grazie ai primi flussi migratori greci. L’olivo è stato da sempre ritenuto parte integrante del patrimonio storico, culturale e sociale del Salento e di Taranto. Lo dimostra il peso che questa coltura ha svolto in passato, e continua a svolgere nell’ambito dell’economia produttiva Jonico-salentina. La tradizione produttiva, rilevabile da varie fonti storiche, trova oggi motivo di continuità nel ruolo che tutto il comparto olivicolo svolge nell’ambito del quadro produttivo del territorio con fortissime ricadute sociali. Se si prende in considerazione il territorio della sola provincia di Taranto, dove sono localizzate la quasi totalità delle strutture aderenti all’AJPROL Taranto, il peso dell’olivicoltura è rilevante, tanto da raggiungere, nelle annate di “carica”, oltre il 30% della produzione vendibile dell’intero comparto agro-alimentare. La provincia di Taranto è interessata dall’olivicoltura per oltre 32.000 ettari coprendo circa il 35% dell’intera superficie agraria e forestale. Le piante di olivo presenti nel territorio provinciale superano i 3 milioni di unità. Le varietà prevalenti sono la Cellina di Nardò e l’Ogliarola di Lecce, due varietà di riconosciuta origine autoctona. La Cellina è quella maggiormente diffusa sul territorio provinciale (in misura del 60%) in virtù della sua maggiore rusticità, sensibilità alle tecniche colturali, resistenza alle avversità climatiche e per la costanza produttiva, mentre l’Ogliarola, che ha rese medie in olio superiori, è diffusa sul territorio in ragione del 25%. Il rimanente 15% è costituito da varietà di più recente introduzione da olio e a duplice attitudine (Leccino, Nociara, Frantoio, Coratina, Picholine, Favolosa e altre meno diffuse). Il sesto degli oliveti tradizionali si aggira intorno a mt 10 x 10, quello degli oliveti intensivi può anche raggiungere i mt 7 x 3,5. La coltura tradizionale è praticata generalmente in asciutto. La produzione di olive da mensa sta registrando notevoli incrementi, ma l’olio resta il prodotto principale; la produzione media di olive per pianta oscilla intorno ai 50 chilogrammi e la resa in olio intorno al 16%. Non possiamo fare a meno, purtroppo

di segnalare una importante perdita produttiva nel versante orientale della provincia dove i danni procurati dalla xylella iniziano ad essere preoccupanti. L'oliveto Jonico-salentino, nel suo aspetto più 'tradizionale' e 'naturale', è caratterizzato dalla presenza di elementi di naturalità diffusa ed in particolare di lembi di bosco, siepi, alberi isolati fortemente interconnessi con le unità produttive dell'azienda. Dal punto di vista paesaggistico gli elementi che più caratterizzano l'oliveto tradizionale riguardano:

- sistemazioni del terreno in terrazzamenti che risultano funzionali alla eliminazione o attenuazione dei salti quota;
- presenza di siepi e zone di macchia tipica delle aree naturali;
- presenza di piante di olivo secolari con sesto ampio o irregolare, in alcuni casi in consociazione con altre essenze agrarie arboree (vite, fruttiferi, noce, fico, mandorlo, ecc.);
- presenza di alberi tipici della flora e della tradizione socio-economica salentina di Carrubo, Fico e Leccio;
- presenza di alberi di olivo spontanei derivanti da seme e ingentiliti, aventi caratteristiche proprie e diverse dalle varietà autoctone salentine. La forma di allevamento tipica è quella a vaso policonico con una impalcatura a due o tre branche, piuttosto alta (superiore ai 2 metri). L'altezza della chioma può raggiungere i dieci metri, ma più frequentemente non supera i 5-7 metri. La potatura viene eseguita con cadenza poliennale a turno variabile che dipende da vari fattori soprattutto agronomici (fertilità del terreno, pratica della concimazione, disponibilità di acqua di irrigazione, tecniche di concimazione). Per le piante secolari particolare importanza riveste la pratica della slupatura dei tronchi. Diffusa è la pratica della non coltivazione del terreno, spesso legata alla impossibilità di eseguire le lavorazioni a causa della presenza di rocce superficiali. Queste rappresentano un fattore di stabilità del terreno sia per le superfici declivi che per quelle in piano: nei suoli con forti pendenze, le rocce di superficie rappresentano i primi elementi di terrazzamento spesso integrati e rafforzati dall'uomo mediante muretti a secco in materiale lapideo, in particolare nell'area a nord-est della provincia (Massafra, Mottola, ecc.). Nelle aree di più antica tradizione olivicola e in quelle caratterizzate da difficili condizioni orografiche sono presenti zone di olivicoltura marginale a rischio di abbandono e/o minacciate da vari fattori: incendi, taglio abusivo, nuovi insediamenti produttivi e/o residenziali, svellimento e utilizzo piante per uso ornamentale. Purtroppo nelle stesse aree registriamo anche disseccamenti dovuti alla presenza ormai certificata della xylella. L'olivicoltura nel comprensorio dell'arco Jonico-Tarantino quindi rappresenta una fetta importante del reddito agricolo, soprattutto nelle zone svantaggiate e con scarse risorse idriche. Non di meno si fa notare come l'olivicoltura resta comunque una importante componente storica del paesaggio rurale con eccellenze di vocazionalità pedoclimatiche. L'olivicoltura Jonico-Salentina, inoltre, riveste molta importanza nell'economia agricola Regionale dal punto di vista occupazionale che negli ultimi anni ha palesato le giuste competenze e professionalità richieste. Il comparto olivicolo negli ultimi anni ha mostrato un incremento di interesse da parte di tutti gli operatori anche a causa della crisi che sta attanagliando le colture di spicco (ortofrutta e seminativi). L'incremento che si è registrato è frutto anche di una mirata politica di immagine e di marchio che si è manifestata con la crescita qualitativa imposta dai recepimenti dei disciplinari delle DOP "Terra d'Otranto" e "Terre Tarentine", nonché dell'aumentata richiesta del mercato delle produzioni biologiche. Purtroppo nonostante tutto, le produzioni locali pure con

caratteristiche quanti-qualitative degne di attenzione, continuano a soffrire di una inadeguata affermazione sui mercati Internazionali e Nazionali, che ancora oggi non si sono avvantaggiate (del Made in Italy) ma che soffrono invece della complessa e continua evoluzione delle norme commerciali. Il trend dei flussi del prodotto extravergine finito, però, è in crescita verso i maggiori mercati occidentali, a conferma del raggiungimento degli standard organolettici e nutrizionali richiesti. I punti di forza dell'olivicoltura zonale restano la buona diffusione della coltura e la presenza di aree vocate; l'elevato valore ambientale, paesaggistico, storico e culturale. Buona immagine del prodotto presso i consumatori nazionali ed internazionali; ampio bacino di approvvigionamento della materia prima. Punti di debolezza della filiera olivicola sono la frammentarietà dovuta alle ridotte dimensioni aziendali, cospicua presenza di impianti tradizionali, non soddisfacente diffusione della meccanizzazione e stentata capacità nella concentrazione dell'offerta. Pertanto l'Ajprol auspica di poter intervenire per una riduzione dei costi di produzione attraverso il miglioramento delle tecniche di coltura e di raccolta, per il miglioramento qualitativo della produzione mediante l'applicazione di buone pratiche agricole e l'innovazione tecnologica, ed il miglioramento qualitativo delle fasi di trasformazione e di stoccaggio. Naturalmente tutte queste attività verranno inquadrare all'interno del più vasto contesto ambientale che vede il patrimonio olivicolo l'unico e incontrastato emblema del territorio. Pertanto le operazioni di attività verranno implementate con la protezione dell'ambiente, il risparmio energetico, la diffusione dei prodotti tipici DOP, ovvero di prodotti di qualità certificata e tracciata, promozione della tecnica di coltivazione biologica, ammodernamento tecnologico dei frantoi e valorizzazione dei residui di lavorazione e l'inserimento diretto e/o dimostrativo di tutte le innovazioni tecnologiche per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. Pertanto possiamo dire che con l'espletamento del programma di attività del prossimo biennio, l'Ajprol concorrerà a sviluppare le peculiarità distintive dell'olivicoltura con azioni sinergiche volte a tutti i livelli della filiera per una più ampia e maggiore affermazione dell'origine, della tipicità e della differenziabilità della qualità attraverso una sempre maggiore attenzione alla salvaguardia ed al mantenimento del patrimonio ambientale a difesa del territorio, ma anche e soprattutto a difesa della salute dei consumatori, che sempre in misura maggiore dimostrano di apprezzare le diverse qualità degli olii abbinabili alle più svariate cucine Nazionali ed Internazionali e che sempre più attenzione manifestano per l'indissolubile legame che lega l'olio di oliva alla zona di produzione.

LOCALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI.

Il territorio di operatività di AJPROL Taranto ricade per la maggior parte nella “**zona regionale**”, ai sensi dell'art. 1 del DM 475 del 23/01/2009, individuata dalle Provincie di **Taranto, Brindisi e Lecce**, ed in parte nella **provincia di Bari**.

Le zone interessate rientrano nel territorio che corrisponde alla zona di produzione dell'olio extravergine di oliva D.O.P "Terre Tarentine", D.O.P "Terra d'Otranto" e IGP "Olio di Puglia" e zone limitrofe della provincia di Bari

La zona occidentale è caratterizzata dalla presenza delle "gravine", profondi solchi carsici di antichissima origine che attraversano il territorio,

All'interno di questo areale, nel versante orientale, ci sono delle vaste zone in cui l'olivicoltura è decisamente prevalente.

Geograficamente tale zona Regionale comprende le aree del basso, medio ed alto Salento e la pianura jonico-tarentina, regione tipicamente caratterizzata da secoli di presenza della pianta dell'olivo.

Se si prende in considerazione il territorio della sola provincia di Taranto, dove sono localizzate la quasi totalità delle strutture aderenti all'AJPROL Taranto, il peso dell'olivicoltura è rilevante, tanto da raggiungere, nelle annate di "carica", oltre il 30% della produzione vendibile dell'intero comparto agro-alimentare.

La provincia di Taranto è interessata dall'olivicoltura per oltre 32.000 ettari coprendo circa il 35% dell'intera superficie agraria e forestale. Le piante di olivo presenti nel territorio provinciale superano i 3 milioni di unità. Le varietà prevalenti sono la Cellina di Nardò e l'Ogliarola di Lecce, due varietà di riconosciuta origine autoctona. La Cellina è quella maggiormente diffusa sul territorio provinciale (in misura del 60%) in virtù della sua maggiore rusticità, sensibilità alle tecniche colturali, resistenza alle avversità climatiche e per la costanza produttiva, mentre l'Ogliarola, che ha rese medie in olio superiori, è diffusa sul territorio in ragione del 25%. Il rimanente 15% è costituito da varietà di più recente introduzione da olio e a duplice attitudine (Leccino, Nociara, Frantoio, Coratina, Picholine, Favolosa e altre meno diffuse). Il sesto degli oliveti tradizionali si aggira intorno a mt 10 x 10, quello degli oliveti intensivi può anche raggiungere i mt 7 x 3,5. La coltura tradizionale è praticata generalmente in asciutto. La produzione di olive da mensa sta registrando notevoli incrementi, ma l'olio resta il prodotto principale; la produzione media di olive per pianta oscilla intorno ai 50 chilogrammi e la resa in olio intorno al 16%.

L'oliveto Jonico-salentino, nel suo aspetto più 'tradizionale' e 'naturale', è caratterizzato dalla presenza di elementi di naturalità diffusa ed in particolare di lembi di bosco, siepi, alberi isolati fortemente interconnessi con le unità produttive dell'azienda.

Dal punto di vista paesaggistico gli elementi che più caratterizzano l'oliveto tradizionale riguardano:

- sistemazioni del terreno in terrazzamenti che risultano funzionali alla eliminazione o attenuazione dei salti quota;
- presenza di siepi e zone di macchia tipica delle aree naturali;
- presenza di piante di olivo secolari con sesto ampio o irregolare, in alcuni casi in consociazione con altre essenze agrarie arboree (vite, fruttiferi, noce, fico, mandorlo, ecc.);

- presenza di alberi tipici della flora e della tradizione socio-economica salentina di Carrubo, Fico e Leccio;
- presenza di alberi di olivo spontanei derivanti da seme e ingentiliti, aventi caratteristiche proprie e diverse dalle varietà autoctone salentine.

La potatura viene eseguita con cadenza poliennale a turno variabile che dipende da vari fattori soprattutto agronomici (fertilità del terreno, pratica della concimazione, disponibilità di acqua di irrigazione, tecniche di concimazione). Per le piante secolari particolare importanza riveste la pratica della slupatura dei tronchi. Diffusa è la pratica della non coltivazione del terreno, spesso legata alla impossibilità di eseguire le lavorazioni a causa della presenza di rocce superficiali. Queste rappresentano un fattore di stabilità del terreno sia per le superfici declivi che per quelle in piano: nei suoli con forti pendenze, le rocce di superficie rappresentano i primi elementi di terrazzamento spesso integrati e rafforzati dall'uomo mediante muretti a secco in materiale lapideo, in particolare nell'area a nord-est della provincia (Massafra, Mottola, ecc.).

Nelle aree di più antica tradizione olivicola e in quelle caratterizzate da difficili condizioni orografiche sono presenti zone di olivicoltura marginale a rischio di abbandono e/o minacciate da vari fattori: incendi, taglio abusivo, nuovi insediamenti produttivi e/o residenziali, svellimento e utilizzo piante per uso ornamentale.

Pianificazione e organizzazione della produzione, adeguamento della produzione alla domanda (in particolare in termini di qualità e quantità), ottimizzazione dei costi di produzione e della redditività degli investimenti e stabilizzazione dei prezzi alla produzione

Descrizione attività

Individuazione delle zone di intervento, attraverso l'analisi documentale e cartografica e mediante sopralluoghi ricognitivi che permetteranno di individuare le aree particolarmente interessanti in rapporto alle finalità della misura e al fine di individuare situazioni a più alto impatto ambientale attraverso l'acquisizione e valutazione dei dati e degli elementi di profilo ambientale rilevati nelle aree olivicole selezionate.

Quindi si passerà alla:

1. Selezione delle aziende e degli opifici all'interno delle suddette aree o comprensori olivicoli dove saranno realizzati gli interventi previsti.
2. Individuazione delle operazioni da realizzare compreso servizi climatici e agricoltura di precisione con l'ausilio di tecniche conservative e dell'agricoltura blu;
3. Fase di esecuzione degli interventi
4. Trasferimento delle innovazioni, formazione e consulenza, attraverso servizi di assistenza tecnica.
5. Fase di collaudo mediante apposito sopralluogo di verifica della corretta esecuzione dei lavori.

A cura del personale tecnico, all'uopo incaricato, sarà predisposto un apposito fascicolo aziendale contenente tutta la documentazione tecnica e amministrativa relativa agli interventi realizzati.

Le ditte oggetto di intervento saranno, con il consenso dei titolari, corredati di segnaletica e di cartellonistica riportante sinteticamente notizie di carattere storico, botanico, ecc.

Per ogni ditta interessata dalla misura si compilerà la scheda tecnica aziendale riportando i dati tecnici dell'azienda e l'attività svolta.

Ogni anno si procederà alla rendicontazione delle opere realizzate a tutela degli oliveti secolari.

Si prevede l'adesione dei produttori olivicoli ad un disciplinare conforme a quanto previsto dal SNQPL che assicuri il supporto e l'applicazione pratica di metodiche basate su criteri ambientali ivi comprese eventuali certificazioni ambientali riconosciute e di sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale e il rispetto dei dettami di Agenda 2030 e del Piano Strategico Nazionale della PAC.

Il disciplinare dovrà prevedere, tra l'altro, sistemi di coltivazione che tengano conto della salvaguardia delle aree aziendali non coltivate per il rifugio degli organismi utili, del mantenimento di buoni livelli di fertilità del terreno, della protezione del suolo da fenomeni di erosione e dell'utilizzo ottimale delle risorse naturali anche delle aree aziendali non coltivate.

Per poter ottenere oli di oliva e olive da mensa di qualità elevata, oltre alla produzione di olive sane, alla raccolta e al trasporto al frantoio, di particolare

importanza è la fase di trasformazione delle olive e la fase di conservazione e confezionamento dell'olio. È quindi necessario attuare processi che pongano attenzione agli inconvenienti più frequenti che pregiudicano la qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola.

L'AJPROL potrà fornire nei limiti finanziari del programma, alle industrie di trasformazione e alle aziende olivicole associate, e alle imprese di confezionamento gli eventuali strumenti, attrezzature e/o macchinari per la risoluzione delle problematiche che pregiudicano la qualità dell'olio, con particolare riferimento alla definizione e implementazione di sistemi per la valutazione delle olive presso gli impianti di frangitura, nonché per la risoluzione delle problematiche che pregiudicano la qualità dell'olio nelle diverse tecniche di estrazione, individuando i punti critici che pregiudicano la qualità dell'olio.

– adeguando le condizioni di stoccaggio, condizionamento e confezionamento

Risultati attesi

- razionalizzare la gestione tecnica e organizzativa delle imprese di confezionamento, dei frantoi e delle imprese di condizionamento dell'olio e delle olive da tavola attraverso il controllo delle fasi critiche di lavorazione (durata dello stoccaggio delle olive, temperature di processo, efficienza tecnologica degli impianti, perfetta sanità dei contenitori ecc.);
- accrescere il grado di conoscenza della qualità del prodotto finito e dei sottoprodotti da parte dei frantoiani e del personale tecnico dei frantoi;
- favorire l'innovazione tecnologica nelle imprese di confezionamento, nei frantoi e nelle imprese di condizionamento anche delle olive da tavola attraverso l'utilizzo di apparecchiature per il monitoraggio dei parametri tecnologici di lavorazione.
- favorire il raggiungimento della massima qualità possibile nel processo di coltivazione dell'olivo con particolare attenzione alla fase delicatissima della raccolta e della consegna delle olive presso gli opifici di trasformazione e lavorazione.

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per l'attuazione di pratiche sostenibili e per mantenere, preservare e migliorare il livello di qualità dei prodotti;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per una gestione commerciale a minore impatto ambientale, compresa assistenza alla vendita per la valorizzazione delle produzioni di qualità;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per una migliore conoscenza dei nuovi modelli di consumo;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per la conoscenza di metodi e tecniche di produzione rispettosi dell'ambiente;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per l'adozione del disciplinare previsto dal Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata (SQNPI) integrato con gli ulteriori requisiti di sostenibilità ambientale, sociale ed economica in conformità alle indicazioni fornite dal MiPAAF e finalizzate a facilitare il raggiungimento degli obiettivi di Agenda 2030;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per pratiche di produzione resilienti ai parassiti e alle malattie;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per la riduzione dei rifiuti, l'utilizzo e la gestione ecocompatibile dei sottoprodotti, riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per la tutela e miglioramento della biodiversità, nonché dell'utilizzo sostenibile delle risorse naturali;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento ai medesimi;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per interventi legati agli obiettivi agro-climatici-ambientali al fine di assistere gli agricoltori che si impegnano a cambiare i loro sistemi di produzione;

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per implementazione di metodi e tecniche innovative in tutte le fasi della filiera;

Descrizione ulteriore intervento/investimento da attuare:

Interventi di potatura ordinaria e straordinaria.

Con la presente misura l'AJPROL intende svolgere azioni di conservazione del patrimonio olivicolo anche mediante **interventi di potatura ordinaria e straordinaria degli uliveti secolari** per preservare l'inestimabile patrimonio genetico che rappresentano nel rispetto della biodiversità, nonché mettere in atto, **in tutti gli uliveti intensivi e semi intensivi**, le più innovative pratiche agronomiche compreso **forme e tecniche di potature mirate** che contribuiscono, oltre che a migliorare il prodotto ed a ridurre il fenomeno dell'annata di scarica, a ridurre l'impiego di fitofarmaci e dei concimi minerali, a predisporre le piante per una migliore ed efficace raccolta meccanica e soprattutto a razionalizzare la risorsa acqua sempre più rara.

Inoltre:

Razionalizzare le condizioni di coltivazione di tutte le fasi del ciclo dell'olivo con riferimento agli aspetti agronomici e fitosanitari.

Implementare soluzioni semplici ed innovative per un primo trattamento di demarizzazione che consenta di stabilizzare il prodotto già presso le aziende olivicole.

Favorire la complessità dell'agro-ecosistema aumentando la presenza di piante ed insetti utili.

Questa misura è caratterizzata dalla complementarità e coerenza degli interventi selezionati con altri interventi previsti nel Piano Strategico Nazionale e in questo programma operativo.

Per garantire la demarcazione le l'Ajprol comunicherà alle autorità competenti l'elenco dei soci beneficiari di consulenza e assistenza tecnica.

Per quanto riguarda la sovrapposizione tra diversi interventi, l'Ajprol produrrà una dichiarazione ex ante del legale rappresentante che non attiverà per lo stesso intervento finanziamenti del PNRR e/o altre fonti finanziarie nazionali.

Descrizione attività

Attraverso una radicata rete di assistenza tecnica con professionisti di provata esperienza nel settore olivicolo, l'AJPROL in questa misura favorirà il trasferimento al mondo della produzione olivicola, le nuove acquisizioni scientifiche e le nuove metodologie di controllo, di prevenzione e di lotta contro i principali organismi nocivi e delle principali malattie, con tecniche e metodi ecocompatibili con l'introduzione di tecniche di lotta alternative di tipo biologico, biotecnico e con biocidi naturali, nonché gli obblighi dei datori di lavoro e il rispetto delle norme che riguardano la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Questa misura è di supporto a tutte le altre misure di questo Programma Operativo

Con l'ausilio dei dati agro climatici rilevati dalla rete di centraline agrometeorologiche installate nelle aree di indagine e dai dati forniti dall'ARIF (Agenzia Regionale per le attività Irriguo e Forestali) per la Puglia, sarà possibile, entro alcuni limiti, alcuni attacchi parassitari.

Nei campi saranno messe in atto le tecniche di lotta basate su criteri ambientali adatti alle condizioni del contesto geografico locale (salvaguardia della biodiversità con particolare riguardo all'entomofauna utile ed alle aree in cui questa si riproduce, lotta biologica), con particolare applicazione di tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici mediante tecniche di lotta di tipo biologico, biotecnico e con biocidi naturali.

Uno degli obiettivi dei campi sarà quello di favorire la complessità dell'agro-ecosistema e questo sarà possibile anche aumentando la presenza di piante ed insetti utili. Occorre però innanzitutto conoscere gli organismi dannosi che dobbiamo cercare di contenere, ma anche gli organismi utili che dobbiamo cercare di incrementare o perlomeno che dobbiamo sforzarci di salvaguardare per cui si è cercato di identificare al meglio quali sono:

- Gli organismi dannosi all'olivo capaci di compromettere la produzione: insetti, funghi e batteri.
- Nemici naturali degli organismi nocivi e cioè i parassiti e/o i predatori naturali che attaccano gli insetti dannosi nel rispetto delle norme di contrasto alla Xylella Fastidiosa.
- Le piante utili, che cioè garantiscono rifugio agli insetti utili.

- Le prede alternative di insetti utili e cioè altre prede di cui si nutrono gli insetti utili nel rispetto delle norme di contrasto alla Xylella Fastidiosa.

L'oliveto, tra i più antichi e rappresentativi agro ecosistemi del Mediterraneo appare abbastanza stabile nonostante ospiti una artropodo fauna ricca di oltre un centinaio di specie fitofaghe e di un imprecisato numero di entomofaghe. Tale complessità biocenotica ha permesso per molti secoli il mantenimento di un equilibrio nell'agro-ecosistema, ed ancora oggi, se le pressioni antropiche sono contenute, è in grado di esprimere stabilità.

Eventuali dimostrazioni pratiche che verranno messe in atto tenderanno a dimostrare che nonostante gli organismi ritenuti dannosi all'oliveto siano molti, solo alcuni mettono in pericolo la redditività della coltura.

L'olivicoltore attento deve conoscere la potenziale dannosità di tali organismi nell'areale della propria azienda in modo da impostare una gestione agronomica finalizzata anche a sfavorirne lo sviluppo. Gli insetti rappresentano gli organismi dannosi che più preoccupano l'olivicoltore e solo pochi di essi sono realmente in grado di procurare costantemente danni alla coltura e al prodotto. Quindi l'attenzione dell'olivicoltore dovrà essere rivolta a quei pochi insetti, pur sorvegliando sulle popolazioni di quelli secondari.

I campi dimostreranno che l'equilibrio dell'eco-sistema è un'arma imprescindibile dalla quale a partire da subito non si potrà e non si dovrà più fare a meno per ridurre in maniera sempre più sensibile l'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca dell'olivo e degli altri insetti dannosi.

Le attività di miglioramento delle condizioni di coltivazione riguardano tutte le fasi del ciclo produttivo dell'olivo.

È previsto un importante impegno per adattare gli impianti intensivi e semi intensivi che ne necessitano, con adeguati interventi di potatura, per migliorare la gestione agronomica e fitosanitaria, adeguare la raccolta ai mezzi meccanici disponibili in azienda, ridurre il consumo idrico ed energetico e per migliorare le resa e la qualità. Un particolare interesse verrà rivolto inoltre verso le piante secolari per la conservazione di questo patrimonio genetico tramite il recupero, il mantenimento e la salvaguardia anche mediante interventi di potatura straordinaria e/o di riforma, nonché ordinaria.

La potatura rappresenta il maggior costo di coltivazione della coltura e pertanto resta il punto di massima criticità sul quale intervenire, una criticità tale da

indurre spesso a non eseguire nessun intervento cesorio con gravi ripercussioni sulle produzioni e sulle piante stesse che declinano in alcuni areali verso il degrado fino all'abbandono.

Nelle piante secolari con l'invecchiamento si osserva un lento decrescere del rapporto foglia/legno, la scarsa crescita vegetativa dei germogli dell'anno, le foglie piccole e di colore verde pallido, e anche la defogliazione su alcuni rami ci indicano che deve essere sostituito un ramo, per cui deve cominciare il processo di rinnovamento totale, scaglionato e continuo della chioma. Questi tipi di taglio, anche delle grosse branche, possono risultare cruenti, tuttavia è l'unica soluzione per poter rivitalizzare i nostri olivi plurisecolari, pratica che purtroppo spontaneamente gli olivicoltori non esercitano per disinformazione tecnica e per gli elevati costi di attuazione.

Naturalmente particolare rilevanza sarà attribuita:

Alle attività di informazione e divulgazione tramite corsi di formazione tenuti da esperti docenti, anche universitari e dallo staff tecnico.

Agli interventi mirati a diffondere tra gli operatori la raccolta del prodotto dalla pianta nei periodi ottimali, per varietà ed areali di coltivazione, attraverso l'introduzione di indici di maturazione e di qualità oggettivi (forza di distacco, cascola, contenuto in olio, analisi organolettica dell'olio) finalizzata alla determinazione dell'epoca ottimale di raccolta attraverso rilievi e campionamenti di olive sulle quali calcolare l'indice di maturazione secondo il sistema messo a punto dal COI e da altre istituzioni scientifiche e da enti di ricerca.

Al migliorare la qualità dell'olio di oliva attraverso l'introduzione di modalità ottimali di consegna e di magazzinaggio delle olive. In particolare l'obiettivo è quello di favorire l'accorciamento dei tempi tra la raccolta e la molitura delle drupe, migliorando al contempo le modalità di trasporto e stoccaggio della materia prima (olive). A tale scopo sarà incentivata la consegna delle olive all'impianto di trasformazione entro max le 24 ore dalla raccolta, ma preferibilmente entro le 12-18 ore con l'uso di contenitori a pareti rigide e fessurate.

A formalizzare con le aziende selezionate l'impegno a gestire l'allevamento della coltura olivicola nel pieno rispetto delle norme del Codice di Buona Pratica Agricola tramite l'adozione tassativa del disciplinare previsto dal Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata (SNQPL) da

integrare con impegni aggiuntivi relativi alla salvaguardia delle aree aziendali non coltivate, al fine di salvaguardare la biodiversità e proteggere il suolo dai fenomeni di erosione. In particolare deve essere assicurata oltre che una corretta gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti olivicoli per l'auspicabile raggiungimento della lotta integrata e della coltivazione biologica, l'applicazione di metodologie necessarie ad affrontare il cambiamento climatico, con azioni di mitigazione, e la scarsità di risorse naturali.

RISULTATI ATTESI

Con l'attuazione della presente misura, l'AJPROL intende conseguire i seguenti risultati:

- Fornire importanti indicazioni agli operatori sulle nuove metodologie alternative all'impiego di prodotti chimici, e quindi a basso impatto ambientale, utilizzabili nella lotta alla mosca;
- Diffondere nel territorio e tra gli operatori le conoscenze sulle tecniche di difesa a basso impatto ambientale e alternative ai metodi convenzionali;
- Incentivare metodiche agricole che contribuiscano a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici;
- migliorare la qualità della produzione di olio di oliva attraverso l'ottimizzazione delle condizioni di coltivazione e di difesa contro i principali parassiti della coltura;
- migliorare le condizioni di raccolta, consegna e magazzinaggio delle olive;
- programmazione della fase di ricevimento delle olive per garantire la lavorazione entro le 24 ore dalla raccolta.
- migliorare la qualità dell'olio mediante il controllo e l'ottimizzazione dei processi di produzione delle olive;
- monitorare i parametri fisico-chimici e organolettici degli oli di oliva in relazione alle caratteristiche qualitative e al grado di maturazione delle drupe;
- Implementare processi di stabilizzazione dei prodotti in azienda per i processi di deamarizzazione.
- Implementare i sistemi di tracciabilità e certificazione

- Promuovere e diffondere l'innovazione tecnologica 4.0

Formazione, compresi l'orientamento e lo scambio di buone pratiche, in particolare per quanto riguarda le tecniche sostenibili di lotta contro gli organismi nocivi e le malattie, l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento ai medesimi, come pure l'utilizzo di piattaforme organizzate di negoziazione e borse merci del mercato a pronti e a termine”.

Formare conduttori di aziende olivicole, tramite la realizzazione di corsi di formazione in aula ed in campo, sulle più recenti innovazioni introdotte nell'ambito delle tecniche di produzione e colturali per la gestione sostenibile delle risorse.

Innalzare il livello professionale degli olivicoltori è di vitale importanza al fine di poter vincere la difficile sfida alla quale siamo chiamati per riportare la nostra olivicoltura nei parametri dell'efficienza e della sostenibilità economica.

Diffondere e promuovere i recenti frutti della ricerca sulle nuove metodiche di coltivazione mirata che oltre ad alleggerire l'impatto ambientale, facilitano il lavoro degli operatori e li rendono più competitivi.

L'implementazione tecnologica sui recenti sistemi di controllo e di gestione delle attività agronomiche e le metodiche sulle tecniche di precisione, rappresentano il nostro maggior obiettivo.

Innalzare il livello professionale degli olivicoltori è di vitale importanza al fine di poter vincere la difficile sfida alla quale siamo chiamati per riportare la nostra olivicoltura nei parametri dell'efficienza e della sostenibilità economica.

Diffondere i recenti frutti della ricerca sulle nuove metodiche di coltivazione mira oltre che ad alleggerire l'impatto ambientale, a facilitare e migliorare il lavoro degli operatori e li rendono più competitivi.

L'implementazione tecnologica sui recenti sistemi di controllo e di gestione delle attività agronomiche e le metodiche sulle tecniche di precisione, rappresentano il nostro maggior obiettivo di divulgazione.

Viene ampiamente rispettata la complementarità e coerenza degli interventi

selezionati con altri interventi previsti nel Piano Strategico Nazionale della PAC e si implementano con altre misure di questo progetto.

Descrizione attività

Le tematiche che verranno affrontate sono attinenti agli obiettivi e ai contenuti sviluppati nelle altre misure del Piano Operativo dove le tecniche colturali rappresentano un passaggio obbligato per migliorare la qualità dell'olio e dell'impatto ambientale.

I corsi, i seminari ed eventuali convegni verranno tenuti da docenti universitari e/o da docenti di alto profilo maturato nel settore olivicolo e oleario e con provata professionalità e dallo staff tecnico convenzionato.

Per garantire la demarcazione l'Ajprol comunicherà alle autorità competenti l'elenco dei soci beneficiari di formazione (compreso l'orientamento e lo scambio di buone pratiche).

Per garantire la demarcazione l'Ajprol comunicherà alle autorità competenti l'elenco dei soci beneficiari di formazione (compreso l'orientamento e lo scambio di buone pratiche).

Per quanto riguarda la sovrapposizione tra diversi interventi, l'Ajprol produrrà una dichiarazione ex ante del legale rappresentante che non attiverà per lo stesso intervento finanziamenti del PNRR e/o altre fonti finanziarie nazionali.

Attuazione di regimi di qualità dell'Unione e Nazionali.

Formazione di panel di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola. I disciplinari DOP/IGP prevedono la valutazione del panel test.

Questa misura prevede la formazione di assaggiatori qualificati per il controllo organolettico dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola nonché gli stessi che rientrano nei regimi DOP/IGP e nei regimi di qualità nazionali. I corsi sono preventivamente autorizzati dalla Regione Puglia. È possibile effettuare in questa misura anche le 20 sedute d'assaggio ufficiali finalizzate all'iscrizione nell'elenco Nazionale degli assaggiatori Olio di Oliva;

Formare gruppi di esperti assaggiatori, a cui verrà rilasciato l'Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio di Oli vergini di oliva e/o delle olive da tavola nonché di aumentare tra gli operatori del settore la conoscenza degli oli d'oliva vergini. **I corsi saranno preventivamente autorizzati dalla Regione Puglia.**

Verranno sostenute anche le successive 20 sedute di assaggio a completamento dell'iter formativo degli Assaggiatori e per la successiva iscrizione nell'elenco Nazionale degli assaggiatori Olio di Oliva.

Descrizione attività

E' previsto lo svolgimento annuale di corsi **di formazione per assaggiatori** per l'analisi sensoriale e delle successive 20 sedute di assaggio. I corsi si prefiggono di fornire tutti gli elementi necessari per pervenire all'oggettivazione della degustazione e delle tecniche relative, sia attraverso la conoscenza e l'acquisizione di elementi teorici, sia con esempi pratici riferiti all'olio extravergine di oliva o alle olive da mensa.

Le figure formate saranno in grado di:

- conoscere la composizione chimica degli oli di oliva e delle olive ed il loro significato organolettico;
- saper interpretare le analisi chimiche fondamentali per il controllo della genuinità e della qualità;
- conoscere e saper utilizzare i metodi dell'analisi sensoriale;

- conoscere le principali variabili biologiche, agronomiche e tecnologiche che influenzano le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva e/ o delle olive da tavola.

I corsi per assaggiatori di oli vergini saranno della durata ciascuno di 35 ore vi in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D. M. del 18/06/2014. Essi sono finalizzati al conseguimento dell'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'Oliva Extravergini e Vergini.

Successivamente a ciascun corso verranno organizzate le sedute di assaggio, in modo da permettere ai candidati il conseguimento delle venti sedute necessarie per l'iscrizione all'Elenco Regionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extravergini e Vergini.

Per i corsi per assaggiatori e analisi sensoriale delle olive da mensa potranno essere programmate, qualora ce ne fosse una richiesta congrua, prove pratiche di assaggio che lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di trasformazione tradizionali e industriali, volti all'acquisizione delle basi necessarie per la conoscenza delle tecniche di preparazione merceologica e di valutazione sensoriale delle olive da tavola.

Per garantire la demarcazione l'Ajprol comunicherà alle autorità competenti i CUAA dei soci beneficiari.

Per quanto riguarda la sovrapposizione tra diversi interventi l'Ajprol produrrà una dichiarazione ex ante del legale rappresentante che non attiverà per lo stesso intervento finanziamenti del PNRR e/o altre fonti finanziarie nazionali.

Risultati attesi

Accrescere le competenze e il livello di conoscenza degli operatori della filiera e dei consumatori sulle caratteristiche organolettiche degli oli e delle olive da mensa, formare gruppi di assaggiatori esperti con i requisiti necessari per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extravergini e Vergini.

Miglioramento della competitività a medio e lungo termine, in particolare attraverso la modernizzazione

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Aggiornamento e gestione sito Web e implementazione attività di attività B2B e B2C ed e-commerce a favore della filiera AJPROL.

Con questa misura sarà possibile avviare una vera e propria campagna di diffusione a beneficio prima dell'intero comparto e poi dei consumatori che potendo entrare direttamente in contatto con le realtà produttive del nostro territorio, potranno apprezzare la crescita di professionalità dei nostri produttori olivicoli e di conseguenza apprezzare l'eccellenza delle nostre produzioni.

Promozione delle iniziative svolte nelle diverse misure rivolte al consumatore ed operatori della filiera attraverso la realizzazione di attività tra: convegni e incontri tra operatori in Italia, incontri con giornalisti e opinion leader, incontri con i consumatori, partecipazione a fiere di settore, produzione di materiale divulgativo, divulgazione a mezzo stampa e online, video interventi, il tutto in misura adeguata alle risorse assegnate.

Potrebbe essere possibile, al fine di rafforzare gli obiettivi di questa misura, nel corso del triennio istituire un premio a carattere quanto più ampio possibile sul territorio nazionale, per premiare le eccellenze olearie, a cui dare una sostenuta visibilità e valenza, utilizzando il gruppo ufficiale di assaggio dell'AJPROL, così come l'istituzione di una "Carta degli Oli" a valenza provinciale.

Per garantire la demarcazione l'Ajprol comunicherà alle autorità competenti l'elenco dei soci che beneficiano di azioni di promozione e commercializzazione.

Attuazione di sistemi di tracciabilità e certificazione, in particolare per quanto riguarda il controllo della qualità dei prodotti venduti ai consumatori finali.

Descrizione attività e risultati attesi

Tracciabilità Certificazione e Tutela della qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola

Le attività in opera prevedono:

- La verifica e il controllo del Sistema di gestione meglio se a basso impatto ambientale.
- La verifica delle fasi della trasformazione e del confezionamento.
- La verifica delle materie prime.
- La corretta etichettatura.
- L'implementazione della rintracciabilità.

Le filiere dovranno garantire:

- di uniformare la produzione e quindi l'offerta alla domanda.
- la qualità delle produzioni certificate.
- all'AJPROL di rappresentare una offerta tracciata e di qualità anche per l'assunzione, nel mercato, di un maggior potere contrattuale a beneficio delle filiere.
- dove sia possibile, il controllo e/o la gestione dei sottoprodotti.

Sarà possibile mettere in atto sistemi di certificazione volontaria Unionali o Nazionali dove la tracciabilità è un elemento per garantire l'origine del prodotto (DOP Terre Tarentine, DOP Terra d'Otranto e IGP Puglia) e/o il sistema di coltivazione utilizzato (BIO e SNQPI).

Il Manuale di Rintracciabilità sarà conforme ai nuovi flussi che si andranno ad implementare in accordo e sotto l'egida di un esperto Ente di Certificazione accreditato che si andrà a convenzionare.

L'attuazione della misura sarà improntata su una efficiente impostazione del modello di certificazione in cui l'AJPROL sarà Capo Filiera.

Verranno verificate le filiere del territorio e create delle nuove prevedendo la commercializzazione della quota conferita all'AJPROL e la quota commercializzata direttamente per non compromettere i loghi e le etichette in essere.

L'AJPROL si impegna a far innovare gli strumenti e le tecnologie per la registrazione dei dati e le informazioni del Manuale di Rintracciabilità, formare gli operatori della filiera, migliorare le dinamiche di trasmissione verso l'esterno di quelle informazioni utili a informare i consumatori ed i buyer sulla qualità dei prodotti certificate e non ultimi gli stakeholders.

Il sistema consentirà di rintracciare la provenienza delle olive e dell'olio nei diversi stadi della filiera.

Promozione, sviluppo e attuazione della tutela e del miglioramento della biodiversità, nonché dell'utilizzo sostenibile delle risorse naturali, in particolare protezione dell'acqua, del suolo e dell'aria.

L'olivicoltura nell'arco Jonico-salentino non svolge soltanto una mera funzione produttiva, ma presenta numerosi risvolti dal punto di vista sociale, ambientale e storico culturale contribuendo a sviluppare ed incentivare fenomeni di grande interesse nella promozione e valorizzazione complessiva di questo territorio.

Dal punto di vista ambientale, la coltivazione dell'olivo ha rappresentato storicamente un elemento insostituibile nel mantenimento dei complessi equilibri del territorio in quanto ha contribuito ad impedire il sopravvento di fenomeni di desertificazione in un territorio climaticamente caratterizzato da una endemica siccità.

L'olivicoltura nell'area jonico-salentina svolge inoltre un ruolo fondamentale nell'evoluzione della cultura locale, con riferimento al mantenimento dell'identità territoriale e della salvaguardia del patrimonio rurale.

Se da un lato si vogliono raggiungere gli obiettivi di cui sopra, dall'altro per sostenere l'impegno degli operatori, c'è evidentemente la necessità economica di incrementare il reddito olivicolo e renderlo remunerativo promuovendo si l'introduzione di forme di allevamento moderne e varietà più corrispondenti ai variati gusti dei consumatori, ma anche mantenendo l'identità paesaggistica nel rispetto, la cura e la manutenzione dell'ambiente e soprattutto del suolo.

Con le aziende selezionate sarà formalizzato l'impegno ad effettuare le operazioni di mantenimento e di salvaguardia degli oliveti coinvolti, nel pieno rispetto delle norme del Codice di Buona Pratica Agricola specie in quelle aree che presentano situazioni orografiche difficili.

Nelle aziende olivicole che verranno interessate verrà promossa e/o attivato inoltre il riutilizzo dei residui della potatura, della vegetazione infestante o dell'inerbimento e di qualsiasi altro materiale organico presente sulla superficie del terreno, grazie all'ausilio e alla fornitura eventuale di macchine trinciatrici (cippatura) e successivo interrimento, nonché l'uso di tagliaerba, frangizolle ecc.

Negli oliveti che si renderanno disponibili verranno riversate nei terreni, nel rispetto nei modi, nei tempi e delle misure a norma di legge, i reflui (acque di vegetazione) sottoprodotto dell'estrazione olearia.

Va da sé che l'arricchimento organico del terreno, oltre agli effetti chimici e biologici, produce anche un importantissimo effetto fisico che migliora o addirittura ripristina la migliore struttura del terreno che non poco contribuisce a preservare la vita e la fertilità del franco di coltivazione.

Migliorare la biologia e la struttura del terreno è il presupposto per poter applicare le metodiche irrigue atte al risparmio idrico.

Il progetto predisposto dall'AJPROL si pone in sintesi i seguenti obiettivi:

Incentivare l'adozione di sistemi di produzione compatibili con l'ambiente.

Diffondere tra gli operatori le conoscenze sulle tecniche di coltivazione di raccolta e trasformazione atte a garantire la conservazione del suolo.

Con le aziende selezionate sarà formalizzato l'impegno a gestire l'allevamento della coltura olivicola nel pieno rispetto delle norme del Codice di Buona Pratica Agricola tramite l'adozione tassativa del disciplinare previsto dal Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata (SNQPL) da integrare con impegni aggiuntivi relativi alla salvaguardia delle aree aziendali non coltivate, al fine di salvaguardare la biodiversità e proteggere il suolo dai fenomeni di erosione.

Verrà promossa l'adozione dell'agricoltura integrate e biologica.

In particolare deve essere assicurata oltre che una corretta gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti olivicoli per l'auspicabile raggiungimento della lotta integrata e della coltivazione biologica, l'applicazione di metodologie necessarie ad affrontare il cambiamento climatico con azioni di mitigazione, e la scarsità di risorse naturali.

L'AJPROL potrà aderire ai sistemi di certificazioni ambientali e di sostenibilità.

Questa misura ha molteplici caratteri di Complementarietà e di coerenza con le altre misure del Progetto e previste dal Piano Strategico Nazionale.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Individuazione delle zone di intervento, attraverso l'analisi documentale e cartografica e mediante sopralluoghi ricognitivi che permetteranno di individuare le aree particolarmente interessanti in rapporto alle finalità della misura e al fine di individuare situazioni a più alto impatto ambientale attraverso:

L'acquisizione e valutazione dei dati e degli elementi di profilo ambientale rilevati nelle aree olivicole selezionate. Verranno raccolte le principali informazioni da acquisire.

Il favorire l'eventuale ubicazione degli oliveti, in zone svantaggiate ai sensi della Dir. CEE 268\75 art.3 par. 3-4 e/o comprese in particolari aree sensibili e di interesse paesaggistico e ambientale;

La misura verrà realizzata mediante la:

Selezione delle aziende.

Individuazione degli investimenti da realizzare.

Fase di esecuzione.

Trasferimento delle innovazioni, formazione e consulenza, attraverso servizi di assistenza tecnica.

Fase di collaudo.

A cura del personale tecnico, all'uopo incaricato, sarà predisposto un apposito fascicolo contenente tutta la documentazione tecnica e amministrativa relativa agli investimenti realizzati ed una scheda tecnica aziendale.

Gli oliveti oggetto di intervento saranno, con il consenso dei titolari, corredati di segnaletica e di cartellonistica riportante sinteticamente notizie di carattere storico, botanico, ecc.

Ogni anno si procederà alla rendicontazione delle opere realizzate a tutela degli oliveti secolari.

RISULTATI ATTESI

Con l'attuazione della presente misura, l'AJPROL intende conseguire i seguenti risultati:

1. Approfondimento della conoscenza della situazione generale del proprio territorio in base alle indagini e ai rilievi indispensabili alla individuazione dei siti di possibile intervento;
2. Recupero, mantenimento e salvaguardia delle superfici olivicole e del suolo.
3. Diffusione nel territorio e tra gli operatori le conoscenze sulle tecniche di manutenzione di particolari emergenze. L'azione introduce elementi che favoriscono la multifunzionalità dell'azienda agricola favorendo la connessione tra agricoltura e ambiente.
4. Tra i risultati indiretti ottenibili, sicuramente un interesse particolare merita, la possibilità concreta di aumentare la resilienza della coltura che potrà tradursi in maggiori capacità di contenimento dei nutrienti e della ritenzione idrica e in definitiva di un minor apporto di fertilizzanti di sintesi, di quantitativi di acqua, e di pesticidi.

Art. 46. k-0

Miglioramento delle condizioni di impiego e garanzia della conformità agli obblighi dei datori di lavoro nonché alle prescrizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro in conformità delle direttive 89/391/CEE, 2009/104/CE e (UE) 2019/1152

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie e delle OP per condizioni di impiego, obblighi dei datori di lavoro, e salute e sicurezza sul lavoro

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Realizzazione di incontri formativi, seminari e corsi a favore dell'AJPROL e dei suoi associati sugli obblighi dei datori di lavoro e il rispetto delle norme che riguardano la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Qualità generale del Programma Operativo

Il programma scaturisce dall'adozione di una metodologia innovativa di pianificazione che ha tenuto conto delle reali esigenze delle aziende agricole e strutture di trasformazione aderenti alla Organizzazione, nonché di quelli che saranno i consumatori che in primis potranno valutare gli sforzi qualitativi messi in atto.

Una delle novità inserite riguarda le nuove scoperte sugli aspetti nutraceutici dell'EVO che i consumatori stanno dimostrando di gradire.

I consumatori saranno coinvolti, informati direttamente e chiamati a promuovere, nelle loro sfere di azione, il nuovo concetto di agricoltura e di qualità che questo progetto si sforzerà di realizzare.

Il livello di trasparenza sarà massimo in quanto gli operatori di base saranno chiamati in una serie di iniziative preliminari (incontri informativi) nel corso dei quali saranno illustrati gli obiettivi e le opportunità offerte dai regolamenti di riferimento in relazione anche agli altri strumenti della programmazione regionale.

Il coinvolgimento della propria base associativa in maniera diretta, anche attraverso la richiesta di manifestazioni di interesse sulle scelte di pianificazione consentirà l'elaborazione di un programma fortemente innovativo e radicato sul territorio che si propone di dare le risposte adeguate in direzione di un moderno e sostenibile sviluppo del comparto.

Le attività previste favoriscono la multifunzionalità aziendale e la creazione di sinergie ed integrazioni con altri settori economici ed in particolare con il turismo attraverso forme di miglioramento e di valorizzazione degli spazi rurali.

Questo Programma Operativo, segna in maniera tangibile, la volontà propulsiva al cambiamento da una agricoltura fine a se stessa e svincolata dalle dinamiche universali di compatibilità a una agricoltura sociale, fonte di reddito per gli operatori ma volta a conservare le risorse del pianeta per le future generazioni.

Questo Programma investe direttamente su una nuova figura imprenditoriale, non più il coltivatore “Produttore” ma il coltivatore “Alimentatore” e guardiano dell’ecosistema.

Sotto questa nuova luce di osservazione, il legislatore ha voluto implementare il messaggio green che l’AJPROL ha sposato in tutta l’estensione dell’attuale progetto forte già della esperienza precedenti che ha prodotto risultati eccellenti validati dal riconoscimento ottenuto sul territorio ed in primis dalla propria base sociale.

La qualità del progetto esposto è sottolineata dai numeri che vedono assolutamente privilegiata la componente sociale dei beneficiari e non l’organizzazione proponente.

Le risorse verranno in massima parte destinate alle aziende olivicole che oltre a beneficiare di una rete di assistenza tecnica a cura del nostro staff esterno di tecnici professionisti di provata esperienza in campo olivicolo, potranno beneficiare dell’uso di strumenti innovativi dei quali avrebbero dovuto molto probabilmente privarsi per non aumentare i costi di gestione che purtroppo in questi ultimi anni stanno pareggiando, se non surclassando in alcuni casi, i redditi per via di crisi di mercato e avversità patologiche e ambientali.

Da sottolineare il forte impegno posto sulle potature, snodo fondamentale nella gestione ambientale ed agronomicamente corretta dell’oliveto e voce prevalente nei costi di gestione .

L’AJPROL si avvarrà, come ormai di consueto, della collaborazione di docenti della facoltà di Agraria di Bari, esperti di fama nazionale, e di altri professionisti ricercatori che da anni sperimentano tecniche volte a ridurre l’impatto ambientale contestualmente all’aumento della qualità nutrizionale e non solo puramente commerciale dell’EVO e delle olive da tavola. Il connubio tra qualità, sostenibilità e reddito è il potente motore che rende vincente la macchina di questa programmazione.

Il Direttore

Dott. Agr. Armando Fonseca

Il Presidente

Angelo De Filippis

