



UE

REGOLAMENTO UE 2021/2115

AJPROL OP OLIVICOLA
SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA DEI PRODUTTORI
OLIVICOLI
TARANTO

PROGRAMMA ESECUTIVO

PER IL SETTORE OLIO DI OLIVA E OLIVE DA TAVOLA

OCM OLIO

ANNO DI ESECUZIONE 2026

INDICE

Contesto di riferimento	Pag. 4
Localizzazione degli interventi	Pag. 7
Art. 46 a	Pag. 8
Art. 47 1 (a.xi) Miglioramento della qualità ecc.	Pag. 9
Art. 47 1 (b) Servizi di consulenza ed assistenza ecc.	Pag. 14
Art. 47 1 (g) Attuazione dei regimi di qualità ecc.	Pag. 19
Art. 46 c	Pag. 23
Art. 47 1 (f) Promozione, comunicazione ecc.	Pag. 23
Art. 46 e – 5	Pag. 26
Art. 47 1 (a.i) Conservazione del suolo	Pag. 26
Qualità generale del Programma Esecutivo	Pag. 30
TOTALI QUOTE FINANZIATE	Pag. 31



AJPROL Taranto

PROGRAMMA ESECUTIVO

ANNO DI ESECUZIONE 2026

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.

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.).

-

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%.

**OBIETTIVI DI CUI ALL'ART. 46 DEL REG (UE) 2115/2021 DA ATTUARE NEL
SEGUENTE PROGRAMMA OPERATIVO**

Art. 46 a

Pianificazione e organizzazione della produzione, adeguamento della produzione alla domanda nei termini di qualità e quantità, ottimizzazione dei costi di produzione e della redditività degli investimenti e stabilizzazione dei prezzi alla produzione.

Intervento	Programma operativo	Programma esecutivo 2026
Art. 47 (1) (a.xi) "Miglioramento della qualità dei prodotti".	X	X
Art.47(1) (b) Servizi di consulenza e assistenza tecnica, 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, le condizioni di impiego, gli obblighi dei datori di lavoro, e per quanto riguarda la salute e la sicurezza sul lavoro.	X	X
Art 47 (1) (C) "Formazione, compresi l'orientamento e lo scambio di buone pratiche agricole e cc.	X	
Art. 47 (1) (g) "Attuazione di regimi di qualità dell'Unione e Nazionali".	X	X

Art. 47 (1) (a.xi) “Miglioramento della qualità dei prodotti”.

Interventi e investimenti da attuare nei limiti del finanziamento per preservare e migliorare la qualità dei prodotti dei soci nelle diverse fasi della filiera.

Produzione: Investimenti in attrezzature, Trinciatrici/Cippatrici, decespugliatori, seghe elettriche, cesoie elettriche e altri attrezzi utili non menzionati.

Raccolta: acquisizione di agevolatori di raccolta, reti, scavallatrici, vibroscuotitori, ecc

Stoccaggio e condizionamento: acquisizione o miglioramento di impianti differenziati per processo (es. convenzionale, biologico, integrato), tipologia (es. extravergine, vergine, lampante) o segmento qualitativo (IG, monovarietale, alta qualità ecc.), altre attrezzature, macchine per l’imbottigliamento, etichettatura ecc.

Commercializzazione: acquisizione o implementazione di piattaforme per l'e-commerce e di nuovi applicativi e del sito web, ecc.).

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:

1. Selezione delle aziende e degli opifici all’interno delle suddette aree o comprensori olivicoli dove saranno realizzati gli interventi previsti e la fornitura di attrezzi e strumenti agricoli utili al raggiungimento dell’obiettivo.

2. Individuazione delle operazioni da realizzare compreso eventuali servizi di consulenza climatica 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 programmata.

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 potranno essere, 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.

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 in tempi brevissimi e nelle migliori condizioni, 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, quali:

- Per lo stoccaggio, condizionamento e confezionamento dell'olio extra vergine di oliva prodotto, fornendo Silos in acciaio, sistemi di filtraggio, macchine produttrici di azoto, macchine imbottigliatrici, riempi-pesa-lattine, riempitrici pet ecc.
- Anteponendo la valutazione veloce della qualità delle olive alla consegna, si potrebbero fornire Kit per test rapidi ecc.
- Riportando le recenti metodiche frutto di ricerca, alle imprese di confezionamento e tal fine potranno essere necessari investimenti di miglioramento/ammodernamento.
- Migliorando le tecniche di raccolta con l'acquisizione di moderne attrezzature come agevolatori di raccolta, attrezzi/strumenti per la gestione della pianta, scuotitori elettrici, macchine-scuotitrici, reti e bins forati.

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,

migliorando le condizioni di stoccaggio, condizionamento e confezionamento dell'olio extra vergine di oliva prodotto fornendo **Silos in acciaio, sistemi di filtraggio, macchine produttrici di azoto, macchine imbottigliatrici, riempipesalattine, riempitrici pet ecc.**

fornendo **Kit per la valutazione veloce della qualità delle olive** prima delle operazioni di estrazione.

fornire le utili cognizioni alle imprese di confezionamento per individuare i punti critici nei sistemi e intervenire per porne rimedio. A tal fine potranno essere necessari interventi di miglioramento delle strutture di confezionamento, nelle fasi topiche della conservazione e del condizionamento.

migliorare le tecniche di raccolta con l'ausilio di **moderne attrezzature come agevolatori di raccolta, scuotitori elettrici, macchine scuotitrici, reti, bins forati** e altro.

Art. 47 (1) (b) Servizi di consulenza e assistenza tecnica, in particolare per quanto riguarda le tecniche sostenibili di lotta contro gli organismi nocivi e le malattie, l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, Gli obblighi dei datori di lavoro per quanto riguarda la salute e la sicurezza sul lavoro.

Servizi di consulenza e assistenza tecnica in favore delle aziende socie per:

l'attuazione di pratiche sostenibili e per mantenere, preservare e migliorare il livello di qualità dei prodotti;

Una gestione commerciale a minore impatto ambientale, compresa assistenza alla vendita per la valorizzazione delle produzioni di qualità, una migliore conoscenza dei nuovi modelli di consumo, la conoscenza di metodi e tecniche di produzione rispettosi dell'ambiente;

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;

Per migliorare le pratiche di produzione resilienti ai parassiti e alle malattie;

La riduzione dei rifiuti, l'utilizzo e la gestione ecocompatibile dei sottoprodotti, riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti;

Implementare metodi e tecniche innovative in tutte le fasi della filiera;

Per la trinciatura e interrimento dei residui di potatura;

La 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.

Il tutto rapportato alla misura del finanziamento.

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 deamarizzazione delle olive da mensa 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.

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, promuovendo tecniche e metodi ecocompatibili con l'introduzione di tecniche di lotta alternative di tipo biologico, biotecnico e con biocidi naturali e integrata, e a tal proposito sarà possibile acquisire e distribuire **trappole per il monitoraggio della mosca olearia**.

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, prevedere l'attacco di alcuni fitopatogeni.

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.
- Le piante utili, che cioè garantiscono rifugio agli insetti utili nel rispetto degli obblighi di prevenzione avverso la Xylella Fastidiosa.
- 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 artropodofauna 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.

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.

Formalizzeremo 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 che assicurino il supporto e l'applicazione pratica di metodiche basate su criteri ambientali per il rispetto dei dettami di Agenda 2030 e del Piano strategico Nazionale della PAC. 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.

Provvederemo all'aggiornamento del disciplinare preesistente, integrando 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.

Sarà cura dello staff tecnico convenzionato introdurre e far rispettare nella pratica le disposizioni del Disciplinare adottato da parte dei produttori attraverso la fornitura di adeguati servizi di assistenza tecnica.

Per l'esecuzione generale della misura, 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.

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

Art. 47 (1) (g) "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, nei limiti del finanziamento, 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.

Descrizione attività

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.

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.

Risultati attesi per il raggiungimento dell'Obiettivo


Art. 46 a

Pianificazione e organizzazione della produzione, adeguamento della produzione alla domanda nei termini di qualità e quantità, ottimizzazione dei costi di produzione e della redditività degli investimenti e stabilizzazione dei prezzi alla produzione.

Razionalizzazione e pianificazione della 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.);

Crescita del grado di conoscenza della qualità del prodotto finito e dei sottoprodotti da parte dei frantoiani e del personale tecnico dei frantoi, degli operatori e dei consumatori;

Aumento dell'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;



Razionalizzazione e pianificazione del processo di coltivazione dell'olivo, in tutte le sue fasi agronomiche, con particolare attenzione alla fase delicatissima della raccolta e della consegna delle olive presso gli opifici di trasformazione e lavorazione.

Di conseguenza a tutto questo siamo sicuri che le aziende coinvolte continueranno a ridurre i costi di produzione, in quanto ottimizzati, e incrementeranno in una ottica di stabilizzazione a lungo termine. Per quanto riguarda la qualità dei prodotti, siamo sicuri che continuerà a crescere e ad omogeneizzarsi nell'intero comprensorio.

Per quanto riguarda la produzione, a parte le incognite ambientali che spesso interferiscono su di essa, crediamo già di aver raggiunto risultati notevoli rapportati alle varietà e alle tecniche di coltivazione. Se non si rilancia un nuovo Piano Olivicolo Nazionale degno di tale nomee una campagna per nuovi impianti, difficilmente, se non di poco, si potranno ottenere maggiori risultati tangibili.

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

	Programma operativo	Programma esecutivo 2026
Art. 47 (1) (f) "Promozione, comunicazione e commercializzazione, comprese azioni e attività volte in particolare a sensibilizzare maggiormente i consumatori sui regimi di qualità dell'Unione e sull'importanza di una dieta sana nonché a diversificare e consolidare i mercati".	X	X
Art. 47 (1) (h) "Attuazione di sistemi di tracciabilità e certificazione, in particolare per quanto riguarda il controllo della qualità dei prodotti venduti ai consumatori finali".	X	

Art. 47 (1) (f) "Promozione, comunicazione e commercializzazione, comprese azioni e attività volte in particolare a sensibilizzare maggiormente i consumatori sui regimi di qualità dell'Unione e sull'importanza di una dieta sana nonché a diversificare e consolidare i mercati".

In particolare, le attività di questa misura sono volte a **rendere i prodotti maggiormente riconoscibili dal consumatore**, includendo, tra l'altro, azioni per valorizzare il carattere distintivo di talune produzioni di qualità regolamentate (DOP, IGP, produzione biologica, SQNPI, ecc.). La promozione e comunicazione mira a incrementare la competitività e il consumo dei prodotti olivicoli-oleari, valorizzandone anche l'aspetto culturale e il legame con il territorio al fine di aumentare la consapevolezza dei consumatori rispetto al prodotto acquistato, alle caratteristiche nutrizionali, all'origine e alla tracciabilità e sostenibilità.

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Nei limiti del finanziamento:

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.

Al fine di rafforzare il raggiungimento dell'obiettivo, nel corso del biennio continueremo a istituire il Premio "NUTRIEVO" a carattere quanto più ampio possibile sul territorio nazionale, per premiare le eccellenze olearie 100% italiane, a cui dare una sostenuta visibilità e valenza, così come l'istituzione di una "Carta degli Oli" a valenza provinciale.

Risultati attesi per il raggiungimento dell'Obiettivo

Art 46 c

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

Adeguamento della produzione alla domanda (in particolare in termini di qualità e quantità).

Incremento del valore commerciale e della qualità dei prodotti, grazie fra l'altro al miglioramento della qualità e allo sviluppo di prodotti con denominazione d'origine protetta o con indicazione geografica protetta o coperti da regimi di qualità dell'Unione o nazionali riconosciuti dagli Stati membri.

Rendere i prodotti maggiormente riconoscibili dal consumatore, includendo, tra l'altro, azioni per valorizzare il carattere distintivo di talune produzioni di qualità regolamentate (DOP, IGP, produzione biologica, SQNPI, ecc.).

Aumentare la capacità delle nostre aziende di produrre e offrire prodotti sempre più competitivi migliorando la produttività, la redditività e non di meno un sostenuto benessere economico.

Valorizzare l'aspetto culturale e il legame con il territorio al fine di aumentare da un lato la consapevolezza nei consumatori della bontà del prodotto acquistato e del suo valore nutraceutico, e dall'altra l'importanza ed il valore aggiunto dell'origine, della tracciabilità e della sostenibilità.

In sintesi, adeguare le nostre aziende alle caratteristiche della “modernità” attraverso l'implementazione di processi razionali e il progresso tecnologico

Art. 46 e-5

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.

Intervento	Programma operativo	Programma esecutivo 2026
Art. 47 (1) (a.i) Conservazione del suolo, compreso l'aumento del carbonio nel suolo e il miglioramento della struttura del suolo e riduzione dei contaminanti	X	X

Art. 47 (1) (a.i) Conservazione del suolo, compreso l'aumento del carbonio nel suolo e il miglioramento della struttura del suolo e riduzione dei contaminanti.

FINALITÀ DELLA MISURA

Nei limiti del finanziamento,

investimenti in attrezzature e interventi agronomici con metodi e tecniche di produzione rispettosi dell'ambiente tramite il:

Riutilizzo dei sottoprodotti della potatura e della molitura e loro gestione ecocompatibile;

Mantenimento dell'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.

In particolare nelle aziende olivicole interessate verrà promossa e/o effettuato 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 eventuale 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.

La misura si pone in sintesi le seguenti finalità che concorreranno al soddisfacimento dell'obiettivo:

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.

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.

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.

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.

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

Risultati attesi per il raggiungimento dell'Obiettivo

Art. 46 e-5

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.

Miglioramento e consolidamento del legame tra produzione, territorio e ambiente per il mantenimento e salvaguardia delle superfici olivicole e del suolo nel rispetto della biodiversità tramite la conoscenza e l'applicazione delle tecniche di manutenzione dell'Habitat produttivo, il contenimento dei fertilizzanti, dei pesticidi e dell'acqua.

Qualità generale del Programma Operativo per il raggiungimento degli obiettivi programmati

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 passaggio da una agricoltura fine a se stessa e svincolata dalle dinamiche universali di compatibilità, a una agricoltura sociale, fonte di reddito per gli operatori e 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.

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 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/produzione che purtroppo in questi ultimi anni sono aumentati indiscriminatamente per concause politiche che nulla hanno a che vedere con l’agricoltura.

Il Direttore

Dott. Agr. Armando Fonseca

Il Presidente

Giovanni Mazzarrino