



# L'oli i l'olivera ecològica

La **Producció Agrària Ecològica** (PAE) és un conjunt de pràctiques agrícoles basades en l'agricultura tradicional on s'afegeixen coneixements actuals, encaminat a produir aliments saludables, tant per al consumidor, com per al productor i l'entorn, sense fer servir fertilitzants ni plaguicides químics.

Per tal de garantir el producte davant els consumidors, existeix una normativa de europea (Reglament CE 2092/91) que estableix les normes de producció agrària ecològica, així com el sistema de control al que obligatòriament s'han de sotmetre tots els operadors (productors, transformadors i envasadors).

En el cas de Catalunya, l'organisme responsable del control i certificació és el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), corporació de dret públic tutelada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

L'agricultura ecològica comporta, però, unes despeses més elevades en mà d'obra, a l'hora que uns rendiments més baixos i, per tant, un increment en el preu de venda.



## Oli *La Fargueta*

*La Fargueta* és una iniciativa conjunta dels olivicultors de l'*Agrupació de Defensa Vegetal de Producció Ecològica del Montsià - Baix Ebre* i el molí *Porta i Ferré SAT* per oferir al mercat el primer oli ecològic certificat de les nostres comarques, amb vocació d'estimular la producció ecològica com alternativa a la desprofessionalització del camp i a la pèrdua de valor comercial dels seus productes. Activitat aliada amb la conservació del medi i l'interès paisatgístic, cultural i gastronòmic d'aquestes terres.

L'*ADV de Producció Ecològica*, conjuntament amb les altres ADVs d'olivera i tècnics Departament d'Agricultura, realitzen assajos i experimentació de camp, a la recerca de nous mètodes de control de plagues més efectius i ecològics.



- Comandes: Molí *Porta i Ferré SAT* . Cl de la Creu,16. La Galera. Tel. 977 71 83 38
- Informació sobre l'*ADV de Producció Ecològica del Montsià - Baix Ebre*: 636 729 196

## **Tècniques de l'olivicultura ecològica:**

### **Adobat:**

El sòl és un sistema viu i, per tant, s'ha de nodrir i estructurar com a tal, buscant incrementar a mitjà i llarg termini la seva fertilitat. És per això que usem:

- L'aplicació de fems animals compostats (reposats i madurs).
- El triturat de la rama de poda com a retorn de nutrients.
- Els adobs verds: sembra o selecció d'herbes lleguminoses i gramínies que es seguen o s'incorporen a la terra per que alliberin nutrients.
- Segà o llaurada mínima: mantenint el sòl protegit amb herbes durant els mesos en que el risc d'erosió per pluja i vent són majors, evitant també la compactació del terreny.

### **Control de plagues i malalties:**

Tenim un marge de convivència amb les plagues més elevat que en el conreu convencional, per tal de mantenir l'equilibri i evitar tractaments.

El control es basarà principalment en unes adequades pràctiques de cultiu, que augmentaran la resistència i capacitat d'autodefensa natural dels conreus. S'afavoreix la conservació dels enemics naturals de plagues (depredadors, paràsits, etc.) mantenint la presència d'herba i vegetació a l'entorn i amb la renúncia a l'ús de pesticides químics, inclosos els tractaments aeris.

També s'apliquen tècniques novedoses com les trampes de captura massiva (envasos amb atraients alimentaris) o l'ús de repel·lents de la posta (argiles) per prevenir la picada de mosca.

I si malgrat tot és necessari complementar el control amb tractaments, s'utilitzen productes naturals d'origen vegetal (extractes, sabó) o mineral (argiles, coure, olis) que no perjudiquin als conreus ni al medi, renunciant a l'ús de productes químics de síntesi.

### **Control de "males" herbes:**

És renúncia a l'ús d'herbicides i es bassa en la sega o el llaurat, només en aquells moments que l'herba pogués fer massa competència amb l'arbre per l'aigua.

### **Recol·lecció**

Total la collita es fa directament de l'arbre (per escardat o vibració), recollint-se mantes i descartant les olives d'en terra per a l'oli de taula.

El transport es fa en caixes ventilades, evitant l'amuntegament i fermentació, i l'entrada al molí es fa abans de 48 h per mantenir la qualitat.

### **Elaboració al molí**

El molí, també sotmès al control i certificació del CCPAE, requereix la neteja prèvia de tot el circuit abans de cada entrada d'oliva ecològica. L'aigua de rentat ha de ser renovada i desclorada, i els trulls i dipòsits de magatzematge han de ser independents i ben identificats.

A més, només es poden comercialitzar com a ecològics els olis que assoleixen qualitat verge i verge extra (mitjançant analítica i pannell de cata).