



Lecce, 02/04/2009  
Ufficio Agroambientale  
Prot. n. 827 Dir./ar  
Circ. XXXI/4

Agli  
OLEIFICI COOPERATIVI ASSOCIATI  
**LL.SS.**

---

Ai Sigg.  
COMPONENTI GLI ORGANI SOCIALI  
DELL'ORGANIZZAZIONE

**LL.SS.**

---

Alla  
REGIONE PUGLIA  
Ispettorato Prov.le dell'Agricoltura  
Viale Aldo Moro

**73100 – LECCE**

---

Alla  
ASL LE  
V.le Don Minzoni  
**73100 – LECCE**

---

Ai  
FRANTOI PRIVATI  
della Provincia di Lecce

**LL.SS.**

---

Alla  
CONFAGRICOLTURA  
UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI  
Via Mario Bernardini, 10

**73100 LECCE**

---

Alla  
UNAPROL – Soc. Cons. a r.l.  
Via Rocca di Papa, 12

**00179 - ROMA**

---

Alle  
AZIENDE OLIVICOLE ASSOCIATE  
della Provincia di Lecce

**LL.SS.**

---

**OGGETTO: Programmi di attività delle organizzazioni di operatori del settore oleicolo per la campagna 2009 (Reg. CE n. 867/08). I Annualità**

---

Questa Organizzazione, a partire dal 1° aprile c.a., ha avviato la I annualità delle attività relative ai programmi in oggetto, dando seguito e ampliando i servizi forniti dall'Ufficio Agroambientale alle aziende olivicole associate e agli operatori dell'industria di trasformazione oleicola, per quanto riguarda gli aspetti inerenti alla qualità dei prodotti.

I servizi saranno realizzati con il supporto dei tecnici dell'April e riguarderanno:

## **ATTIVITA' B)**

### **Azione a) operazioni collettive di mantenimento degli uliveti ad alto valore ambientale**

Le tipologie degli interventi sono state calibrate verso un'azione essenzialmente a carattere dimostrativo, in aree d'intervento di particolare interesse, quali le Zone di Protezione Speciale (ZPS), i Siti di Importanza Comunitaria (SIC) e le aree naturali protette.

### **Azione b) elaborazione di buone pratiche agricole per l'olivicoltura, basate su criteri ambientali adattati alle condizioni locali**

Con l'attuazione dell'azione b), si intendono potenziare le attività finalizzate all'adesione dei produttori soci a un programma che assicuri il supporto e l'applicazione pratica dei disciplinari di agricoltura integrata e/o biologica, fino alla certificazione da parte di organismi accreditati.

## **ATTIVITÀ C)**

### **Azione a) miglioramento delle condizioni di coltivazione, in particolare con la lotta contro la mosca delle olive**

Con il nuovo programma, si darà continuità alle azioni di miglioramento della qualità intraprese nel corso delle precedenti campagne, in attuazione del Reg. CE n. 528/99, nonché dei Regg. CE n. 1334/02 e n. 1331/2004 e n. 2080/05.

Gli interventi si configurano nell'assistenza tecnica alle aziende in tutte le fasi del ciclo produttivo dell'olivo, finalizzata al corretto impiego delle tecniche di coltivazione dell'olivo (fertilizzazione, difesa fitosanitaria, irrigazione, lavorazioni, controllo delle malerbe).

### **Azione b) miglioramento varietale degli oliveti in singole aziende**

L'azione prevede l'assistenza tecnica finalizzata alla scelta delle cultivar e alla individuazione di vivaisti qualificati per la fornitura di materiale certificato a favore dei soci interessati alla realizzazione di nuovi impianti di oliveto.

### **Azione c) miglioramento delle condizioni di magazzinaggio e di valorizzazione dei residui della produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola**

E' prevista la divulgazione e l'assistenza tecnica finalizzata alla verifica delle modificazioni indotte sul terreno agrario dalla distribuzione di quantità differenti di acque di vegetazione e sansa vergine.

### **Azione d) assistenza tecnica all'industria di trasformazione oleicola per quanto riguarda aspetti inerenti alla qualità dei prodotti**

E' prevista l'assistenza tecnica finalizzata al supporto agli operatori nella gestione delle problematiche inerenti alla qualità nei processi di trasformazione, stoccaggio, imbottigliamento e conservazione degli oli di oliva, considerando il frantoio come struttura centrale, creando dei veri e propri centri operativi e di assistenza tecnica.

### **Azione e) costituzione e miglioramento dei laboratori di analisi delle caratteristiche organolettiche e fisico chimiche degli oli di oliva vergini**

Sarà allestito un laboratorio di analisi a disposizione dei soci.

### **Azione f) formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine**

Per dare continuità alle attività degli anni precedenti saranno realizzati dei corsi di formazione per assaggiatori.

L'ufficio Agroambientale, ubicato presso la sede dell'Aprol di Lecce alla via M.Bernardini n. 11/23 (tel. 0832 280209, fax 0832 280211), è a disposizione per qualsiasi ulteriore richiesta di assistenza tecnica.

Qualora interessasse ricevere i servizi sopra descritti, si potrà farne richiesta restituendo all'ufficio sopra menzionato le allegate 'Schede di manifestazione di interesse', debitamente compilate, specificando i settori di attività interessati.

Si informa, infine, che tale attività è ampiamente riportata sul sito web dell'Organizzazione ([www.aprol.it](http://www.aprol.it)).

Distinti saluti.

All.ti

**IL DIRETTORE**  
(Dott. Agr. P. Greco)