

hasta la almazara

La recolección



¿Cómo recolectar?

El sistema afecta a la calidad de las olivas:



¿Cuándo recolectar?

La época depende de:

- La **climatología** de la campaña
- La **variedad**. Las más precoces son empeltre y arbequina seguida de verdeña y alquezrana.
- En variedades de piel negra, **recolectar cuanto todas las aceitunas tengan la piel negra**.

Adelantando la recolección al mes de **noviembre**:

- **Se favorece** la producción del año siguiente.
- **Se evita** que las aceitunas se hielan en el árbol; una vez que el fruto ha madurado, su contenido en aceite no aumenta, tan sólo pierde agua de constitución de la aceituna.



El transporte

No almacenar las olivas de varios días en sacos o montones.

Preferiblemente las olivas recolectadas se transportarán **en el día sin retirar las hojas**, para abastecer a la almazara de frutos lo más frescos posible.

Seguir las indicaciones de la almazara durante la campaña de recolección.

Del árbol al carro o remolque y de allí a la almazara.



Un buen aceite...

Proviene de **frutos de calidad en buenas condiciones**. Por el contrario, si las olivas:

- se **almacenan** y se **calientan**, el aceite se **atrojará** y tendrá **mal sabor**.
- se recogen **heladas**, el aceite tendrá **menos sabor** y se **conservará peor**.
- están **picadas de mosca**, puede aumentar la **acidez** del aceite.

¿Dónde se va a plantar?

CLIMATOLOGÍA: Valorar riesgo de helada y sequía.

SUELO: Asegurar suelos bien drenados, evitando encharcamientos.

Evitar salinidad elevada. (Analizar el suelo en caso de duda)

ORIENTACIÓN: LADERAS Y ALTEROS: Son favorables especialmente sur y suroeste.

VALLES, VAGUADAS Y HUERTAS: Desfavorables, evitar plantar olivos.

RIEGO: El riego localizado es imprescindible para plantaciones de alta densidad.

En secano, las plantaciones se recomiendan con marco tradicional

¿Qué variedad escoger?

Las plantaciones en regadío de alta densidad exigen variedades de poco vigor, porte pequeño y adaptadas al riego (Arbequina y otras).

En el Somontano se han identificado **19 variedades distintas**. Se pueden consultar en www.aceitedelsomontano.org

CARACTERÍSTICAS DE ALGUNAS VARIEDADES

VARIEDAD	RESISTENCIA AL FRÍO	SENSIBLE A	TOLERA BIEN	CAÍDA CON VIBRADOR
ARBEQUINA	Baja	Cal	Repilo y salinidad	Media baja
EMPELTRE	Media-Baja	Mosca, repilo y tuberculosis	Cal y verticillium	Buena
VERDEÑA	Media-Alta	Repilo	Salinidad y verticillium	Media
ALQUEZRANA	Media	Repilo y mosca	Salinidad y cal	Media
PICUAL	Alta	Cal, repilo, mosca y verticillium	Salinidad y tuberculosis	Buena

¿Qué maquinaria se va a usar?

El ancho de la maquinaria determina el marco de plantación.

Los marcos de plantación grandes 6x7, 7x7 y 8x7 son adecuados para la mecanización de la plantación.

Los marcos de plantación pequeños (menos de 6x7), con el tiempo solo permiten la recolección manual y dificultan el paso de ciertos aperos.

En la nueva plantación y durante el primer año de cultivo

-La mejor orientación de las filas es N-S, siempre que la parcela lo permita.

-El suelo ha de estar bien preparado. Si hubo olivos, conviene sembrar varios años para limpiar patógenos.

-Plantar con protector plástico y con un tutor liso de 1,5m de altura.

-Época de plantación, durante el periodo libre de heladas: MARZO A MAYO

-Controlar plagas e insectos: Defoladoras de brotes (Glifodes y escarabajo picudo), Abichado de los tallos (Euzofera).

-Favorecer el enraizamiento con algún riego de apoyo.

-Intentar "endurecer" la planta de cara al invierno (cortar riegos en verano y aplicar cobre entre septiembre y octubre).

-No hay que abonar durante el primer año.

Este folleto recoge **recomendaciones y orientaciones generales** para los olivicultores del Somontano, a fin de mejorar la producción y calidad de los aceites y optimizar la rentabilidad del cultivo del olivar.

Además, en cada zona olivarera existen **particularidades** derivadas del tipo de suelo, el microclima local, las variantes en el cultivo y las características de las variedades.

Cada caso podrá consultarse con los servicios técnicos.

DONDE OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL CULTIVO DEL OLIVO

RECURSOS TÉCNICOS D.G.A. Agricultura y Alimentación

- Oficina Comarcal Agricultura y Alimentación. C/Conde. Barbastro. Tel. 974 308 308
- Boletín de avisos fitosanitarios (gratuito por correo ó e-mail)
<http://portal.aragon.es/portal/page/portal/AGR/PUBLICACIONES/CPV/FITOSANITARIO>
- Centro de Protección Vegetal. Tel. 976 716 385 y 976 713 125

INFORMACIONES TÉCNICAS. CENTRO DE TRANSFERENCIA AGROALIMENTARIA DGA.

- “La fertilización razonada del olivar”. Núm.140 año 2004
- “Recuperación del potencial productivo de plantaciones de olivos en alta densidad de la c.v. “Arbequina” afectados por las heladas: Coste económico y tiempo necesario”. Núm.1730 año 2006

OTROS

- Revista sectorial “Olivae”
- Libro “Variedades de olivo del Somontano” Javier Viñuales Andreu. (1ª edición, 2007)
- ATRIA de Olivos “Orpoaragon” Fernando el Católico, 16 bajos. Barbastro - Tel. 974313242

EN LA WEB

www.infolivo.com; www.aemo.es; www.aceitedelsomontano.org; www.viveros-somontano.com

Es una iniciativa de



Avda. de Navarra, 1-2º.
BARBASTRO. 974 306 006



Juan de Lanuza, 3. BARBASTRO
974 316 005

Financian



Colaboran

ASOCIACION ALMAZARAS ACEITE DE HUESCA.
Torno de Buera. C/Baja. BUERA



Oficina Provincial.
Coso Alto, 67 bajos. 22001 Huesca.
Tel 974 24 40 56



OCA DE BARBASTRO.
C/Conde. Barbastro. Tel. 974 308 308

Fernando el Católico, 16 bajos.
BARBASTRO
Tel. 974 31 32 42

A close-up photograph of several green olives on a branch. The olives are bright green and have a slightly textured surface. The background is a soft, out-of-focus blue, suggesting a clear sky. The lighting is bright, highlighting the natural texture and color of the olives.

Recomendaciones

Olivicultura
y calidad del
aceite

en el Somontano