



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ASPECTOS DA TÉCNICA DA NÃO MOBILIZAÇÃO EM OLIVEIRA

PRODUÇÃO AGRÍCOLA
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

José Paulo Faria Tavares Sequeira



CASTELO BRANCO

1989

I N D I C E

	pág.
- INTRODUÇÃO	4
PARTE I	7
1. - AS TECNICAS DE MANUTENÇÃO DO SOLO	7
1.1. - A mobilização tradicional	
1.2. - A técnica da não mobilização	9
1.3. - Aspectos da técnica da não mobilização em olival	11
PARTE II	17
1. - MATERIAL E METODOS	17
2. - RESULTADOS	20
2.1. - Valores da análise sumária e granulométrica das amostras de terra colhidas no olival, por parcela elementar nos níveis 0 - 20 cm e 20 - 40 cm, (Quadros nºs. 4 e 5)	20
2.2. - Dados meteorológicos na data da aplicação e no periodo de 10 dias antes e 10 dias após a aplicação dos herbicidas (Quadro nº 6)	20
2.3. - Evolução da flora adventícia (Quadros nºs. 7 a 54)	20
2.4. - Produção	20
2.5. - Classificação por famílias	64
PARTE III - DISCUSSÃO E CONCLUSÃO	70
1. - FENOMENOS OBSERVADOS	70
1.1. - Infestantes mais resistentes à mobilização tradicional - Modalidade B	70
1.2. - Infestantes mais resistentes à não mobilização - Modalidade C	70
2. - CONTROLE DE INFESTANTES EM OLIVAL - ANÁLISE DE CUSTOS	71
2.1. - Mobilização tradicional - cálculo de custos	71
2.2. - Não mobilização - cálculo de custos	72
2.3. - Discussão e conclusão	72
- BIBLIOGRAFIA	74

I N T R O D U Ç A O

A cultura da oliveira é uma das principais e mais características da agricultura portuguesa e da nossa região.

A oliveira encontra no nosso País excelentes condições de desenvolvimento por todos os distritos, não vegetando, somente em grandes altitudes e em superfícies limitadas, onde encontra exposições adversas. Somente não encontraremos esta cultura na chamada "terra fria" em Trás-os-Montes, na Serra da Estrela e outras serranias, em alturas superiores a 800 metros acima do nível do mar, notando-se também a sua falta em todos os pontos do litoral influenciados directamente pelo Oceano Atlântico.

De norte a sul, em cultura regular, constituindo olivais mais ou menos extensos, com densidades de povoamento variáveis segundo as regiões, ou associada à cultura da vinha, e em cultura irregular dispersa por entre alfarrobeiras, montados de sôbro ou azinho, vinhas, pomares, terras de cultura e encostas bravias, cercando os campos e as fazendas, bordejando estradas e caminhos, encontra-se a oliveira, ocupando as mais variadas situações.

A cultura tem vindo a decair nos últimos tempos devido, essencialmente, ao aparecimento de outros óleos alimentares com menores custos de produção, como também à quebra de produtividade, custos elevados de mão de obra, baixo índice de mecanização e ainda devido a técnicas culturais erradas por parte de muitos agricultores.

Portugal é o único País da bacia mediterrânica que apresenta decréscimos de produção perdendo cada vez mais a oportunidade de poder competir com os seus mais directos concorrentes no mercado mundial.

Na maioria dos países o olival tradicional vem sendo melhorado de acordo com as novas e modernas técnicas culturais: tratamento do solo, fertilização, podas racionais, melhoria das técnicas de colheita, modernização dos lagares, etc.

Segundo a C.O.I. (Conselho Oleícola Internacional) no nosso País existem 50 milhões de oliveiras distribuídas por 1.100.000 ha. Segundo a mesma fonte existem somente 580.000 ha com a densidade média de 85 árvores por hectare, ou seja, existirão cerca de 520.000 ha com 700 mil árvores dispersas (pouco mais de uma árvore por ha) (SANTOS E RAMOS, 1987).

Dado que o azeite é um produto excedentário na C.E.E., um aumento de produção implicará uma redução na área do olival, já que a produção global não deverá ultrapassar a que era susceptível de ser produzida à data de 1 de Janeiro de 1984.

Através da reforma dos antigos métodos de exploração do olival pretende-se baixar os custos de produção e aumentar a produção até uma média de 400 l/ha de azeite e ainda melhorar significativamente a qualidade do azeite para aumentar a competitividade face aos outros países produtores.

Em 1986 a produção total de azeite no País foi de 556.734 hl contribuindo a região de Castelo Branco com 63.290 hl o que corresponde a 11,4% da produção atingida nesse ano (I.N.E., 1986). Face a estes valores a região de Castelo Branco ocupa o 3º lugar na produção de azeite. Também em relação à acidez (parâmetro indispensável para a avaliação da qualidade) esta região apresentava em 1986 os seguintes valores:

- Para o azeite até 1º de acidez, Castelo Branco contribuiu com 19,4% da produção total nacional.
- Para o azeite entre 1,1º e 1,5º de acidez esta região contribuiu com 17%.
- Para o azeite entre 1,6º e 3º de acidez, Castelo Branco contribuiu com 8,7%.

Verifica-se ainda que Castelo Branco ocupa o 1º lugar por distritos na produção de azeite até 1º de acidez, o 2º de 1,1º a 1,5º de acidez e o 4º lugar de 1,6º a 3º de acidez no azeite (I.N.E., 1986).

Do azeite produzido na região de Castelo Branco em 1986 32,3% possuía menos de 1º de acidez; 35,0% de 1,1º a 1,5º de acidez; 27,9% de 1,6º a 3º de acidez; 3,7% de 3,1º a 4º de acidez; 1,1% de 4º de acidez (I.N.E., 1986).

Parece-nos, pois, serem remediáveis as causas dos fracos e inconstantes rendimentos dos olivais na região da Beira Interior através de uma exploração racional, de acordo com as modernas técnicas culturais.

O olival da região de Castelo Branco deve ser encarado como um pomar em que todas as operações culturais são feitas nas épocas devidas de maneira a conseguirem-se rendimentos compatíveis com a cultura, tanto mais que esta região tem uma grande aptidão para produzir um azeite de elevada qualidade que pode fazer face aos azeites dos outros países comunitários.

Só a qualidade do azeite pode justificar que o consumidor pague um preço superior por um óleo de superior qualidade.

O olival português tem de sofrer uma reforma profunda, séria e realista, se quisermos fazer frente às exigências comunitárias. Para tal, é necessário conseguir reduzir os custos de produção, mediante determinadas técnicas culturais que postas em prática, permitem conseguir um produto de melhor qualidade a preços mais baixos.

A cultura da oliveira é praticada por cerca de um milhão de famílias em Itália, umas 600.000 em Espanha, 400.000 na Grécia, 250.000 em Portugal e 40.000 em

França. O consumo de azeite está concentrado basicamente nos países produtores; daí que podemos apontar, por pessoa e por ano, em Espanha 9,7 Kg, na Grécia 20 Kg, na França 0,5 Kg e em Portugal 9,2 Kg (10,1 l) no começo dos anos 50. As superfícies plantadas com oliveiras rondam os 5,3 milhões de ha (2,2 em Itália, uns 2,1 em Espanha, 0,5 na Grécia; em Portugal cerca de 0,5 e a França com uma pequena superfície) o que representa cerca de 66% da superfície oleícola mundial. Quanto ao nº de oliveiras determinadas estatísticas apontam para 544 milhões de árvores. Esta é a traços muito genéricos a comunidade onde a olivicultura portuguesa se encontra enquadrada e é por este vasto espaço que ela se deve orientar. O olivicultor português deverá no entanto ter presente que a Comunidade, por adesão de Portugal e Espanha, se comprometeu a adoptar uma nova política no sector dos óleos e matérias gordas, (ANÓNIMO, 1987).

Com o presente trabalho pretendemos demonstrar quais os aspectos da técnica da não mobilização em olival e assumi-la como alternativa para uma diminuição dos custos de produção.

Vamos, pois, mediante uma análise detalhada e pormenorizada e comparando-a com a mobilização tradicional, demonstrar que a não mobilização em olival é uma técnica que permite obter rendimentos superiores no produto final, contribuindo, ainda, para melhorar a estrutura dos solos onde os olivais se encontram implantados e diminuir consideravelmente a mão de obra.