

MANUAL DA SAFRA E CONTRA SAFRA

DO

OLIVAL

MANUAL DA SAFRA E CONTRA SAFRA DO OLIVAL



2009

Editores Técnicos
Manuel Ângelo Rodrigues
Carlos Manuel Correia

MANUAL DA SAFRA E CONTRA SAFRA DO OLIVAL

Editores técnicos

Manuel Ângelo Rosa Rodrigues

Carlos Manuel Correia

Contribuições

Berta C. Gonçalves, CITAB - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Carlos Manuel Correia, CITAB - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Eunice A. Bacelar, CITAB - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Francisco Manuel Pavão, Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro

João Ilídio Lopes, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte

Jorge Pinto, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte

José Eduardo Cabanas, Escola Superior de Administração, Comunicação e Turismo

José Moutinho-Pereira, CITAB - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Manuel Ângelo Rodrigues, CIMO - Escola Superior Agrária de Bragança

Margarida Arrobas, CIMO - Escola Superior Agrária de Bragança.

**Manual da safra e contra safra do olival / Ed. Téc. Manuel Ângelo Rodrigues, Carlos Manuel Correia . – Bragança : Instituto Politécnico, 2009 . – il.; 25 cm
ISBN 978-972-745-103-6**

Olivicultura; Botânica; Ciclo bienal; Fertilização; Manutenção do solo; Gestão da água; Poda; Sanidade; Colheita

AGRIS/CARIS: F01

CDU: 634.63

Ficha técnica

Título: Manual da Safra e Contra Safra do Olival

Editores Técnicos: M. Ângelo Rodrigues e Carlos Correia

Editor: Instituto Politécnico de Bragança

Impressão e Acabamentos: Casa de Trabalho - Bragança

Dep. Legal: 289630/09

ÍNDICE

Nota introdutória	7
1. BOTÂNICA E MORFOLOGIA DA OLIVEIRA	9
Eunice Bacelar, Berta Gonçalves, José Moutinho-Pereira, Carlos Correia	
2. O CICLO BIENAL DA OLIVEIRA	17
M. Ângelo Rodrigues, Carlos Correia	
3. FERTILIZAÇÃO DO OLIVAL	21
Margarida Arrobas, José Moutinho-Pereira	
4. MANUTENÇÃO DO SOLO	41
M. Ângelo Rodrigues, José Eduardo Cabanas	
5. GESTÃO DA ÁGUA NO OLIVAL	59
José Moutinho-Pereira, Eunice Bacelar, Berta Gonçalves, Carlos Correia	
6. CONDUÇÃO E PODA	69
João Lopes, Jorge Pinto, M. Ângelo Rodrigues	
7. PRAGAS E DOENÇAS DO OLIVAL	79
José Eduardo Cabanas, Francisco Pavão	
8. COLHEITA DA AZEITONA	89
João Ilídio Lopes, Francisco Pavão, M. Ângelo Rodrigues	
Imagens fotográficas	95

Capítulo 8

Colheita da azeitona

João I. Lopes
Francisco Pavão
M. Ângelo Rodrigues

Com o aproximar do Outono a safra parece estar definida. Contudo, muito poderá ainda ser feito para valorizar a produção. O método de colheita utilizado, o estado de maturação da azeitona no momento da apanha e, também, o acondicionamento dos frutos antes da laboração influenciam significativamente a qualidade do azeite. A agressividade do método de colheita sobre a árvore e a data de realização podem exercer também influência sobre a safra do ano seguinte.

Influência da data de colheita na qualidade do azeite

A maturação da azeitona inicia-se quando os frutos mostram os primeiros tons violáceos e termina quando estes atingem a coloração típica da pele e polpa de cada variedade. A maturação da azeitona numa dada árvore é um processo que ocorre de forma escalonada. O estado de maturação dos frutos depende da sua posição nos ramos e da posição destes na copa. O período de maturação dos frutos apresenta também diferen-

ças significativas entre variedades. A Negrinha de Freixo e a Verdeal Transmontana, por exemplo, apresentam períodos de maturação completamente distintos.

À medida que a qualidade ganha importância no sucesso comercial do azeite, mais determinante se torna efectuar a apanha quando os frutos apresentam o grau de maturação adequado. A existência no mesmo olival de mistura de variedades dificulta a tarefa, como acontece ainda em muitos olivais tradicionais em Trás-os-Montes. O período óptimo de colheita deve considerar a resistência do pedúnculo ao desprendimento, o conteúdo em gordura no fruto e a evolução de parâmetros de qualidade do azeite. É importante, pois, ter noção do período óptimo da colheita antes de se iniciar a campanha.

A campanha deve iniciar-se pelos olivais de variedades de maturação precoce e terminar com as de maturação mais tardia. Por vezes à escala local de uma exploração agrícola, é possível identificar zonas micro-climáticas em que a maturação apresenta diferenças mesmo dentro da mesma variedade. Estas diferenças são frequentes em olivais situados a altitudes muito distintas, em que nas zonas mais baixas, tendencialmente mais quentes, a maturação ocorre mais cedo.

A resistência do pedúnculo é determinante pois influencia directamente a resistência do fruto ao derrube. Em sistemas com colheita por vareja manual, frutos insuficientemente maduros são mais difíceis de derrubar encarecendo a operação e aumentando os danos causados na rama jovem da árvore. Em sistemas de colheita mecânica por vibração de tronco, se a maturação é insuficiente a percentagem de queda de frutos reduz-se. Na estrita perspectiva de se facilitar o derrube da azeitona pareceria vantajoso fazer a apanha com os frutos bem maduros. Pelo contrário, à medida que o processo de maturação avança, aumentam os riscos de queda significativa de frutos provocados por intempéries inverniais, sobretudo ventos fortes e chuvas, ou por razões de natureza sanitária. Contudo, o principal aspecto a condicionar a tomada de decisão deve ser a qualidade do azeite.

O conteúdo total em gordura aumenta com a maturação, atingindo o valor máximo quando todos os frutos da árvore se encontram bem maduros, apresentando a tonalidade típica da cultivar. Contudo, a qualidade do azeite de acordo com os melhores padrões obtém-se antes da maturação completa dos frutos, quando parte deles ainda não está completamente maduro.

Neste sentido, e atendendo à tendência actual dos mercados, a colheita da azeitona deve ser precoce. É cada mais frequente os agricultores iniciarem a campanha em Novem-

bro. O azeite fica mais frutado, com sabor a azeitona fresca, com um amargo e picante típico das cultivares que lhe deram origem e sem odores negativos que o penalizem.

Para conserva a colheita inicia-se em Setembro, com a apanha da azeitona para as alcaparras. A partir do fim de Setembro, quando a película da azeitona está com a maturação amarelo-palha, colhe-se para laborar azeitona de conserva “verde” ou “sevilhana”. A partir do fim de Outubro, quando a azeitona está parcialmente madura, com 50% da película violácea, colhe-se para preparar azeitona “preta” ou “californiana”.

Influência da data de colheita na safra e contra safra

Colher cedo pode reduzir a tendência para a alternância. Alguns autores consideram que a permanência dos frutos na árvore pode inibir a diferenciação floral, influenciando negativamente a safra do ano seguinte. Sem estar cientificamente documentando, este pensamento é sobretudo inspirado no facto de algumas variedades de maturação tardia terem maior propensão para a alternância. Na prática, pode admitir-se que se a colheita for antecipada a árvore pode iniciar mais cedo a recuperação de reservas, preparando-se melhor para a floração da Primavera seguinte.

Contudo, este conceito deve ser apreciado com precaução. Quando a colheita é feita recorrendo à vareja manual, colher cedo pode significar derrubar mais rama e este aspecto é muito negativo para a produção do ano seguinte.

Influência do método de colheita na safra e contra safra da oliveira

Colheita por ripagem

A azeitona pode ser colhida por ripagem. Este método é utilizado sobretudo em azeitona de conserva. A ripagem é um método excessivamente caro e demorado não sendo viável a sua aplicação na azeitona para produção de azeite devido ao reduzido valor do produto obtido.

Na perspectiva da preservação das árvores, a ripagem é um excelente método de colheita, na medida em que se retiram apenas os frutos sem danificar folhas e ramos,

ficando as árvores em melhores condições para produzir no ano seguinte. As principais variedades utilizadas em Portugal para azeitona de mesa, a “Negrinha de Freixo”, a “Azeiteira”, a “Conserva de Elvas” e a “Redondal” apresentam maior relação polpa/caroço que as cultivares de aptidão azeite. São também cultivares precoces que, talvez por isso, e pelo facto da colheita se efectuar muito cedo, apresentam menor tendência para a alternância.

Colheita com vareja manual

O método tradicional de colheita da azeitona para azeite é a vareja. São usadas varas e vareiros para provocar a queda dos frutos, que depois são recuperados do chão em lonas ou panais previamente estendidas (imagem 8.1). A vareja é um método muito utilizado em Trás-os-Montes, sobretudo em pequenas explorações que fazem a apanha recorrendo maioritariamente a mão-de-obra familiar. A vareja é um método de colheita particularmente agressivo para as árvores. Parte significativa dos ramos que vai suportar a produção do ano seguinte é destruída. O problema assume particular relevância quando temos um ano de elevada produção. Atendendo ao ciclo bienal típico da oliveira, a um ano de boa produção tende a seguir-se uma má colheita. Quando a apanha é feita por vareja em árvores carregadas de frutos, o derrube da azeitona tende a originar quebra significativa de ramos, contribuindo para acentuar a redução já esperada na floração do ano seguinte.

O derrube com vara também danifica os frutos, abrindo feridas, tornando mais urgente uma laboração rápida da azeitona. Contudo, nas empresas de pequena dimensão em que se faz vareja manual, a quantidade de azeitona apanhada diariamente pode ser insignificante. A tendência é para a azeitona ser conservada em sacos ou tulhas, sendo a laboração efectuada apenas no fim da campanha. A conservação da azeitona após a colheita por períodos de tempo prolongados é dos aspectos que mais pode afectar negativamente a qualidade do azeite.

O transporte da azeitona deve ser efectuada em caixas plásticas perfuradas, que permitam um bom arejamento, ou a granel, e a laboração feita nas vinte e quatro a quarenta e oito horas após a colheita. No entanto, se houver necessidade de conservar a azeitona deve fazer-se em tanques de água ou em locais arejados para evitar fermentações e reacções de oxidação. Contudo, a regra deve ser laborar a azeitona no mais curto espaço de tempo possível após a colheita, evitando o aumento da acidez, do índice de peróxidos e das absorvências.

Colheita mecanizada

Os principais equipamentos disponíveis para a colheita mecanizada da azeitona baseiam-se na vibração do tronco ou pernas, propagando-se a vibração a toda a planta, o que origina o derrube dos frutos (imagem 8.2). Os equipamentos mais eficazes, os vibradores multidireccionais, podem, em condições óptimas de trabalho, atingir eficácias no derrube acima dos 90%. Certo está que a eficácia no derrube depende da performance do equipamento mas também da variedade, do estado de maturação da azeitona e de outras técnicas culturais que preparam a árvore para a colheita, em particular a poda.

Como as condições óptimas para a colheita da azeitona por vibração de tronco nem sempre estão reunidas, o trabalho da máquina é normalmente complementado com vareja manual. Este complemento tende a ficar simplificado porque a azeitona que não cai fica concentrada nalguns ramos que propagam mal a vibração.

A copa tem de ser adequada ao método de colheita da azeitona. Para colheita com vareja manual as copas têm de estar bem abertas no interior e devem ser baixas. Para apanha mecânica com vibradores de tronco a copa deve ter uma estrutura perene de caules e as ramas ficarem orientadas entre 45 graus e a vertical. Ramas pendentes propagam mal a vibração. Estes aspectos conseguem-se melhor com podas em ciclos curtos, com carácter anual ou bianual.

A colheita por vibração de tronco é o método mais generalizado de apanha da azeitona, quer em olivais tradicionais de sequeiro quer em regadio. Exceptuam-se a esta lógica os pomares super-intensivos. A colheita mecanizada por vibração de tronco permite reduzir o tempo da apanha, respeitando de forma eficaz o momento óptimo de colheita. Por outro lado, a quantidade recolhida é compatível com a programação de uma laboração diária da azeitona evitando o armazenamento.

Por vibração parte-se pouca rama. Embora possa haver queda significativa de folhas, são normalmente as folhas mais velhas e enfraquecidas pelo frio e pelo ataque de fungos que caem. A maior parte destas folhas está já pouco activa do ponto de vista fisiológico, sendo de reduzida importância para a árvore. A parte mais jovem dos ramos onde se desenvolve a floração e onde assenta a produção do ano seguinte fica praticamente intacta.

Na perspectiva de se melhorar a qualidade do azeite e de se contribuir para atenuar a contra-safra é importante generalizar a colheita mecânica. Em Trás-os-Montes, a re-

duzida dimensão da propriedade na maior parte das explorações não permite amortizar a aquisição do equipamento de colheita mecânica. Contudo, imperativos relacionados com a qualidade do azeite exigem a rápida generalização da colheita mecânica com a laboração da azeitona imediatamente após a colheita. Assim, é determinante que se fomente o aparecimento de empresas de prestação de serviços à colheita. A redução dos danos nas árvores pela vibração, relativamente à vareja, pode também ser um ganho suplementar se contribuir para a regularização da variação inter-anual das produções.

Os vibradores de dorso, apesar de serem equipamentos simples começam a generalizar-se pela região. Tendo em conta que tornam a colheita mais rápida ajudam a ultrapassar problemas de falta de mão-de-obra, reduzem a duração da campanha e os danos da colheita nas árvores são menores. Estes equipamentos podem também ajudar a viabilizar a manutenção em cultivo de áreas de olival instalado em solos com declives mais pronunciados, com muros e muretes, ou outros obstáculos onde for limitado o acesso a equipamentos mais robustos.