

Na **plantação de um novo olival**, devem incorporar-se todos os elementos recomendados pela análise de terra (estrupe, fósforo, potássio, calcário, etc.). O azoto, no período de formação das árvores, deve ser aplicado na ordem dos 15 Kg/ha (s.a.) e por ano de idade, não devendo ultrapassar os 60 Kg/ha. A partir do 6º. ano, o azoto deve ser fornecido, tal como os outros elementos, em função das produções esperadas e do estado de nutrição das árvores.

Nos olivais em **Produção Integrada**, recomenda-se a aplicação máxima de 40 Kg (s.a.) de azoto por hectare para produções de azeitona até 4 toneladas/ha, quando o teor de azoto nas folhas é considerado suficiente.



Lembre-se, senhor Olivicultor, que a adubação torna a planta mais resistente a determinadas pragas e doenças e faz aumentar as produções.

Lembre-se ainda que mais importante do que seguir o que o amigo ou vizinho lhe diz é adubar e estrumar bem. E isso só o conseguirá **através de análises ao solo e foliares.**

A recolha de folhas para análise deve realizar-se quando as concentrações dos elementos se encontram estáveis na folha, o que acontece na fase de endurecimento do caroço (Julho) ou no repouso invernal. Devem colher-se folhas com o pecíolo, em ramos sem frutos, em redor da árvore, na parte média do raminho da Primavera anterior e por variedade. Deve conservá-las em frio e enviá-las de imediato para o Laboratório.



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

DRABL
Direção Regional
de Agricultura da
Beira Litoral



fertilização da oliveira

Augusto Santinho

Direção Regional de Agricultura da Beira Litoral
Av. Fernão de Magalhães, 465
3000-177 COIMBRA
Telef. 239 800 500 - Fax 239 833 679
E-mail: drabl@drabl.min-agricultura.pt

Centro de Informação Europe Direct Beira Litoral
Av. Fernão de Magalhães, 465
3000-177 COIMBRA
Telef. 239 800 519 - Fax 239 833 679
E-mail: edbl@drabl.min-agricultura.pt

<http://www.drabl.min-agricultura.pt>
<http://edbl.drabl.min-agricultura.pt>

fertilização da oliveira

Todos sabemos que o azeite é cada vez mais procurado a nível mundial devido às suas características alimentares extraordinárias. Também sabemos que Portugal tem condições naturais para produzir azeitona, o que não acontece com a grande maioria dos países do mundo.

Poderemos então perguntar porque é que a cultura é rentável em Espanha, Itália, Grécia, Marrocos, Tunísia, etc. e no nosso país cada vez se abandona mais? Não deveremos esquecer que Portugal já foi o 4º. produtor mundial de azeite, chegando a atingir mais de 100 mil toneladas nas décadas de 50 e 60 e passámos por campanhas na ordem ou inferiores a 20 mil toneladas em alguns anos da década de 80; devido aos Programas Comunitários de apoio à nossa olivicultura, presentemente estamos mais ou menos estabilizados nas 40 mil toneladas e ocupamos o 11º. lugar mundial.

E esta situação deve-se a quê?

- ❖ Emigração e imigração das populações, com conseqüente desertificação das áreas rurais.
- ❖ Escassez e envelhecimento da população residente;
- ❖ Custos elevados dos factores de produção, em relação ao preço do azeite;
- ❖ Concorrência de outros óleos;
- ❖ Área das parcelas, idade e pequena densidade dos olivais;
- ❖ Falta de cuidados culturais ou abandono da cultura;
- ❖ Encerramento de grande quantidade de lagares;
- ❖ Má qualidade do azeite em especial devido ao tempo de tulha e falta de tratamentos fitossanitários;
- ❖ Custo da colheita;
- ❖ Pressão urbana e incêndios.

Este desdobrável pretende apenas chamar a atenção do senhor Olivicultor para a necessidade de **adubar** e **estrumar** o seu olival, sem esquecer que é o somatório de todas as práticas culturais que permitem o seu (in) sucesso.

Como o senhor Olivicultor também compreenderá não é possível arranjar receitas que sirvam para todas as parcelas; uma vez que os terrenos não são todos iguais. Poderemos, no entanto, referir algumas informações que se podem tornar úteis.

As necessidades alimentares variam consoante as culturas e as adubações devem ser equilibradas e feitas por todo o terreno. A oliveira consome em maiores quantidades potássio, azoto e cálcio. Nos micronutrientes é particularmente sensível à falta de boro. Também ocorrem com alguma frequência carências de magnésio

Deve-se também ter em atenção as lixiviações (arrastamentos pelas águas) e as exportações (consumos gastos na produção de azeitona, folhas, ramos e raízes). Por cada tonelada de azeitona produzida, as exportações situam-se em cerca de 9 kg de Azoto, 2 Kg de Fósforo, 10 Kg de Potássio e 4 kg de Cálcio.

