

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA—COMUNICATO N. 24 del 26 OTTOBRE



Con questo numero termina l'emissione settimanale dei bollettini, che riprenderà a cadenza mensile a partire da giovedì 16 novembre.

La raccolta delle olive prosegue in tutti gli areali, sebbene gli ultimi giorni siano stati caratterizzati da abbondanti piogge e forti venti che hanno causato un aumento della cascola, che ha riguardato soprattutto olive in cattivo stato fitosanitario.

Negli oliveti dove sono stati eseguiti i trattamenti secondo le tempistiche consigliate, la cascola risulta invece limitata e lo stato fitosanitario delle olive buono.

Le recenti precipitazioni, arrivate dopo circa un mese di assenza di fenomeni, sono state in alcuni casi abbondanti e hanno favorito l'idratazione delle drupe (influenzando anche quindi sul contenuto percentuale in olio).

L'attività di ovideposizione della mosca è proseguita intensa anche questa settimana e, considerato che le attuali condizioni risultano ancora favorevoli alle ovideposizioni e allo sviluppo larvale, qualora non sia ancora iniziata, **si rinnova il consiglio di procedere alla raccolta rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato**, tenendo conto dello stato fitosanitario delle olive e delle previsioni meteo, consultabili al link: <https://bit.ly/meteoarpal>.

CONTENUTO IN OLIO E RESE AL FRANTOIO

Ringraziando i produttori che hanno registrato le prime rese attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese23> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati emersi: <https://tinyurl.com/DatiRese2023>.

Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno le rese risultano inferiori (fino a 6 punti percentuali).

È comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata.

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

Rogna dell'olivo: è causata dal batterio *Pseudomonas savastanoi* che si diffonde nella pianta attraverso ferite naturali causate ad esempio da grandine o insetti, oppure causate dall'uomo durante le operazioni di potatura e di raccolta con l'impiego di scuotitori meccanici. Le condizioni di elevata umidità e temperature tipiche del periodo autunnale favoriscono la diffusione e lo sviluppo del batterio.

Al fine di ridurre e contenere la diffusione del patogeno si consiglia di operare in giornate asciutte, disinfettare le parti terminali degli scuotitori tra una pianta e l'altra (es. sali quaternari di ammonio) e laddove il numero di piante colpite sia limitato, raccogliere queste per ultime e **intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici**.

In fase di potatura sarà poi necessario eliminare i rami maggiormente colpiti, avendo cura di disinfettare gli strumenti di taglio e di allontanare i residui dall'oliveto. Maggiori informazioni nella scheda tecnica <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>.

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA OLIVE E CONSERVAZIONE OLIO

È importante raccogliere le olive direttamente dalla pianta e scartare le olive cadute a terra o in cattivo stato fitosanitario, avendo cura di **riporre il prodotto in strati sottili e in cassette forate** possibilmente in locali freschi, ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento e lontano da odori sgradevoli. **Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio prima della raccolta, prenotando la frangitura, in modo da effettuare la molitura delle olive prima possibile (possibilmente entro le 24 ore dalla raccolta)**. Per preservare le caratteristiche dell'olio prodotto è importante **utilizzare contenitori in acciaio o vetro scuro, privi di odori, puliti** (con acqua calda e soda) e **asciutti e mantenerli colmi** al fine di limitare il contatto tra olio e aria. **I locali di stoccaggio devono essere asciutti e privi di odori con temperature ottimali comprese tra i 12 e i 16 °C**. Dopo 15-20 giorni in caso di olio non filtrato è **necessario effettuare il primo travaso**, per eliminare la morchia naturalmente sedimentata, limitandone così il contatto con l'olio. Si consiglia di effettuare il travaso evitando di mettere in circolo il sedimento.

QUALITÀ DELL'OLIO

È un aspetto quantificabile attraverso **analisi chimiche e analisi di tipo organolettico**. I parametri per la classificazione merceologica sono definiti dal **Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 della Commissione**. I parametri chimici utilizzati a tale scopo sono:

- **Acidità:** determina gli acidi grassi liberi nell'olio. Il valore massimo per l'olio extravergine di oliva è 0,8 g di ac. oleico su 100g di olio.
- **Numero di perossidi:** indice dello stato di ossidazione primario di un olio, risultato di un insieme di processi enzimatici, fotochimici e fisici che iniziano nel frutto acerbo e progrediscono nel tempo. Valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 20 milliequivalenti di ossigeno su Kg di olio.
- **Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:** fornisce indicazioni sullo stato di conservazione dell'olio e sulle modifiche indotte da processi tecnologici come la raffinazione. Valori massimi per l'olio extravergine: K232 2,50; K268 0,22; ΔK 0,01.
- **Analisi degli esteri etilici degli acidi grassi:** determina la composizione quantitativa degli esteri etilici degli acidi grassi. Valori elevati sono indice di bassa qualità dovuta ad errori commessi nel corso del processo di produzione e trasformazione delle olive. Valori conformi alla categoria extravergine ≤ 35 mg/kg.
- **I requisiti organolettici** per l'attribuzione della classe merceologica extravergine devono essere determinati da un panel di assaggiatori riconosciuto a livello ministeriale e sono **l'assenza di difetti organolettici e la mediana del fruttato superiore a zero**.

Si ricorda che presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio, ad esempio **analisi NIR** (acidità e numero di perossidi, € 8,54 IVA inclusa); **analisi standard olio** (acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV **prove accreditate**, € 24,40 IVA inclusa).

Per maggiori dettagli: tel 0187-27871 – e-mail: labsarz@regione.liguria.it o scaricare il pieghevole http://bit.ly/pieogo_olio

OLIOLIVA 2023—FESTA DELL'OLIO NUOVO

Nei giorni 3-4-5 novembre si terrà a Imperia la ventiquattresima edizione della manifestazione.

Come di consueto nei giorni di **sabato e domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18** sarà possibile, per gli iscritti ai servizi informativi regionali consegnare un campione di olio nuovo presso lo stand di Regione Liguria, per la **determinazione a titolo gratuito di acidità e numero di perossidi**.