

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 25 del 16 NOVEMBRE

SITUAZIONE ATTUALE

Sebbene rallentata dalle ultime fasi di maltempo caratterizzate da piogge particolarmente intense e venti molto forti, la raccolta delle olive è prossima a concludersi in tutti gli areali provinciali, in linea con quanto osservato nel 2022 e quindi in sensibile anticipo rispetto alla media delle annate precedenti. Tale anticipo, stimato mediamente in circa 15-20 giorni, non è correlato alla maturazione delle olive come osservato nella scorsa annata, ma piuttosto alla **carica produttiva generalmente scarsa e all'elevata pressione della mosca olearia**, che in molti casi ha reso necessario il ricorso a **raccolte anticipate** per evitare che il prodotto venisse compromesso dal punto di vista fitosanitario. L'annata che si sta concludendo è stata infatti caratterizzata dalla presenza di valori di **infestazioni attive elevati fin dalla prima generazione estiva**, parzialmente contenute dalle elevate temperature a luglio e agosto, ma **particolarmente difficili da contenere a partire dalla metà di settembre**, quando le condizioni sono risultate estremamente favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca e allo sviluppo larvale. All'inizio di ottobre i primi frantoi hanno iniziato l'attività di molitura delle olive e le **rese sono risultate inferiori a quelle del 2022** e in linea con quanto atteso in base alle prove di inolizione condotte come di consueto presso il Laboratorio Regionale di Sarzana a partire dalla metà di settembre. Le rese sono risultate infatti **inferiori fino a 7 punti percentuali rispetto al 2022** e ciò è da attribuirsi a diversi fattori, tra cui il **prolungato stato di stress idrico nel periodo estivo** che ha sfavorito l'accumulo di olio, **lo stato fitosanitario dell'apparato fogliare**, compromesso in alcuni areali a causa delle infestazioni da cecidomia fogliare e la **buona idratazione delle olive**, tornate a essere ben turgide dopo le precipitazioni di metà ottobre.

Le rese al frantoio comunicate dagli olivicoltori che hanno compilato l'apposito questionario sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/DatiRese2023>. Un approfondimento sull'andamento climatico in relazione alla maturazione delle olive è stato invece proposto nell'ultimo bollettino agrome-teo, disponibile al link: <https://tinyurl.com/RLagmeteo2310>. Circa lo stato delle piante, si è osservata una discreta ripresa vegetativa autunnale.

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

Rogna dell'olivo: è causata dal batterio *Pseudomonas savastanoi* che si può diffondere nella pianta attraverso ferite naturali, lesioni causate dall'uomo durante le operazioni di potatura e di raccolta con l'impiego di scuotitori meccanici e anche a seguito di attacchi provocati da insetti quali la cecidomia. Le condizioni di elevata umidità e temperature tipiche dei nostri ambienti nel 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>.

Cecidomia dell'olivo (*Dasineura oleae*): le temperature miti che hanno caratterizzato la prima parte dell'autunno hanno favorito lo sviluppo della generazione autunnale di cecidomia, che ha infestato le foglie di nuova emissione sulle quali è possibile osservare le caratteristiche galle. **Si ricorda che in questa fase non è opportuno effettuare interventi specifici** e che eventuali trattamenti effettuati contro la mosca dell'olivo possono avere avuto effetto collaterale anche contro la cecidomia, ma poiché le lesioni causate dalle larve contribuiscono alla diffusione della rogna dell'olivo, anche **negli oliveti infestati da cecidomia è importante eseguire i trattamenti sopra descritti contro la rogna**. Maggiori info nella scheda tecnica <https://tinyurl.com/cecidomia>

QUALITA' 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

BUONE PRATICHE DI CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Per mantenere le caratteristiche dell'olio prodotto è importante **utilizzare contenitori in acciaio o vetro scuro, privi di odori sgradevoli, 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.

GESTIONE DEL TERRENO

Concimazione: a raccolta ultimata, ogni 3-5 anni, è opportuno eseguire un'analisi del terreno per poter effettuare una concimazione autunno-vernina più mirata. Gli elementi da distribuire in questo periodo sono quelli poco mobili, cioè **fosforo (P)** e **potassio (K)** o **eventuali correttivi come il Calcio** nel caso l'analisi ne evidenzii la necessità e la **sostanza organica** (es. letame o ammendanti specifici). E' possibile abbinare a concimi fosfo-potassici concimi in grado di apportare sostanza organica a basso titolo di azoto o impiegare concimi organo-minerali che riducono le perdite per lisciviazione ed hanno una più elevata efficienza nutritiva. Per quanto riguarda l'azoto (N), sono da evitare apporti in forma minerale in questo periodo, soprattutto se derivante da concimi a rapida cessione. Per definire gli apporti, il **disciplinare di produzione integrata regionale** prevede l'utilizzo del metodo del bilancio oppure le schede a dose standard. Mediante le schede a dose standard e considerando una dotazione normale di elementi nutritivi nel terreno, si possono consigliare le seguenti **dosi di unità fertilizzanti per ettaro** per una produzione attesa di circa **30-50 q/ha**:

- **40-50 unità fertilizzanti di fosforo** (espresso come P₂O₅);
- **60-80 unità** fino ad un massimo di **100 unità di potassio** (espresso come K₂O).

Gli apporti possono essere aumentati nel caso si prevedano maggiori produzioni o nel caso di scarse dotazioni rilevate alle analisi del terreno. Se nell'oliveto si pratica la trinciatura dell'erba e delle ramaglie, questa parziale restituzione al suolo di elementi nutritivi consente un risparmio dell'ordine del 30-40% sia delle unità di fosforo, sia di potassio. Anche nel caso di apporto di ammendanti o di scarsa produzione, è possibile ridurre gli apporti del 30-40%. La scheda tecnica sulla concimazione dell'olivo conforme a quanto previsto dal Disciplinare di Produzione Integrata è disponibile al link <http://bit.ly/RLconc-olivo>.

Sistemazioni idrauliche - visto il periodo e la maggior frequenza di eventi piovosi violenti, è opportuno effettuare una periodica manutenzione della rete di regimazione delle acque superficiali per limitare il ruscellamento, l'erosione e gli smottamenti. La regimazione delle acque è particolarmente importante nei terreni in pendenza e in caso di terrazzamenti poiché impedisce l'eccesso di infiltrazione e possibili cedimenti strutturali dei muretti e ciglioni.

Inerbimento - l'inerbimento, naturale o artificiale, pratica particolarmente utile per le ricadute ambientali in ambito regionale, è **anche una disposizione obbligatoria** per chi aderisce all'intervento ACA5 del nuovo PSP e vincolata a determinate condizioni di pendenza (media superiore al 10%) e nel periodo autunno invernale in pianura per limitare le perdite di elementi nutritivi per chi aderisce alla Mis. 10 del PSR (agricoltura integrata).