

BOLLETTINO OLIVO GENOVA—COMUNICATO N. 25 del 31 OTTOBRE 2024



Con questo numero termina l'emissione settimanale dei bollettini, che riprenderà a cadenza mensile a partire da giovedì 14 novembre.

Grazie al miglioramento delle condizioni meteorologiche la raccolta delle olive ha avuto inizio e prosegue in tutti gli areali provinciali.

La pressione della mosca olearia, la cui attività di ovideposizione e sviluppo larvale è favorita dalle attuali condizioni, continua a essere elevata e, laddove non siano stati effettuati gli interventi consigliati, è causa di deterioramento del prodotto e cascola.

Come evidenziato la scorsa settimana tale cascola può essere correlata, oltre che alle infestazioni, anche ad aspetti fisiologici e fitopatologici.

Ciò considerato, nonostante la maturazione di raccolta sia stata raggiunta soltanto negli areali litoranei, **è necessario procedere rapidamente alla raccolta delle olive in tutti gli areali provinciali, rispettando sempre l'intervallo di sicurezza di eventuali prodotti fitosanitari impiegati e adottando le buone pratiche di raccolta** descritte nel box sotto riportato.

L'ulteriore attesa espone infatti il raccolto a possibili danni sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, in relazione a condizioni meteo avverse e possibili cascole e al peggioramento dello stato fitosanitario delle olive.

Ringraziando i produttori che hanno **registrato le rese attraverso il questionario** disponibile al link <https://tinyurl.com/Rese2024> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati emersi: <https://tinyurl.com/DatiRese2024>.

Le olive sono molto idratate e l'elevato contenuto in acqua determina **rese al frantoio generalmente basse** (rispetto allo scorso anno mediamente inferiori del 5% circa). Come evidenziato nel bollettino n.22 del 10 ottobre, l'accumulo di olio nel corso del 2024 è risultato in anticipo di almeno 2 settimane rispetto ai dati riportati in letteratura per le principali varietà liguri e in questa fase è piuttosto ridotto. **Le rese aumenteranno pertanto prevalentemente in funzione dell'eventuale riduzione del contenuto in acqua** nelle olive determinato dalle condizioni meteorologiche.

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

Le attuali condizioni sono particolarmente favorevoli allo sviluppo di patologie fungine e batteriche. L'impiego di agevolatori meccanici può favorire la diffusione della rogna, poiché causano microlesioni su rami e rametti che costituiscono la via di ingresso del batterio.

Nel caso ne sia riscontrata la presenza è preferibile 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. **Subito dopo la raccolta si consiglia di intervenire tempestivamente sulle piante con prodotti rameici per disinfettare le lesioni e limitarne la diffusione.**

Tale intervento è consigliato anche per la difesa dalle principali patologie fungine, sia a carico dell'apparato fogliare che dei frutti, ma **in caso di elevata incidenza è necessario agire nel periodo primaverile impiegando prodotti specifici**, secondo quanto riportato nei comunicati. Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: <http://bit.ly/RL-olivo-patologie> e <http://bit.ly/RL-occhiopavone>

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 bicarbonato di sodio) 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.

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 100 g 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/piego_olio