

## BOLLETTINO OLIVO IMPERIA – COMUNICATO N. 26 del 14 NOVEMBRE 2024

### SITUAZIONE ATTUALE

Le condizioni meteorologiche dell'ultimo periodo hanno favorito le operazioni di raccolta, che attualmente è ben avviata, in particolare negli areali litoranei. L'annata che si sta concludendo è stata caratterizzata da pressione della mosca olearia contenuta nel periodo estivo e fino alla fine del mese di settembre, determinando una buona qualità del prodotto, soprattutto laddove siano stati eseguiti i trattamenti consigliati o si sia ricorso alla raccolta anticipata delle olive. Ad eccezione di alcuni areali interni, dove l'impollinazione è stata compromessa da precipitazioni, la carica produttiva è stata normalmente buona o ottima in alcuni casi. Sebbene l'accumulo di olio nelle olive sia risultato elevato già nel mese di settembre, come evidenziato dalle prove analitiche condotte presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (<https://tinyurl.com/inolizione2024>), le rese produttive sono risultate generalmente inferiori a quelle abituali, con valori talvolta molto bassi, a causa dell'elevato stato di idratazione delle olive conseguente alle abbondanti precipitazioni intercorse a partire dal mese di settembre. I valori aggiornati delle rese al frantoio comunicati dai produttori sono disponibili al link <https://tinyurl.com/DatiRese2024>

### ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

**Rogna dell'olivo:** è causata da un batterio (*Pseudomonas savanastoi*) 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>.

### 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**.

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](mailto:labsarz@regione.liguria.it) o scaricare il pieghevole [http://bit.ly/piego\\_olio](http://bit.ly/piego_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 bicarbonato 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 evidenzi la necessità e la **sostanza organica** (es. letame o ammendanti specifici). È possibile abbinare a concimi fosfo-potassici fertilizzanti 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 P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) e **60-80 unità** fino ad un massimo di **100 unità di potassio** (espresso come K<sub>2</sub>O). 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 restituzione 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:** particolarmente importanti nei terreni in pendenza e in caso di terrazzamenti, è **anche una disposizione obbligatoria per chi aderisce all'intervento ACA25.1** (con impegni facoltativi) del nuovo PSP. È opportuno effettuare una periodica manutenzione della rete di regimazione delle acque superficiali per limitare il ruscellamento, l'erosione e gli smottamenti.

**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 per chi aderisce alla **Mis. 10 del PSR** (agricoltura integrata).