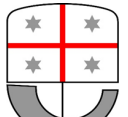




Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE LIGURIA

Piano Strategico della PAC 2023/2027—Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale della Liguria
Intervento SRH06—“servizi di back office per l'AKIS”

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA—COMUNICATO N. 22 del 9 OTTOBRE 2025

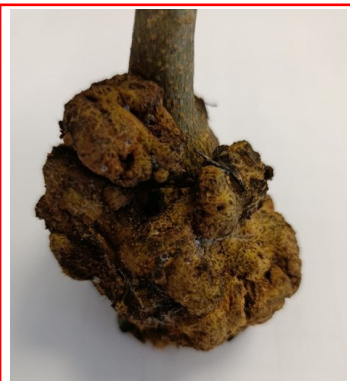


Sono terminati i campionamenti e le analisi per la determinazione delle infestazioni da mosca e pertanto a partire da questa settimana nel bollettino non verrà più proposta la tabella riportante i dati di infestazione.

Nonostante lo sviluppo larvale possa risultare rallentato dall'accumulo di olio nelle olive e a causa dell'abbassamento termico, le attuali condizioni continuano a essere favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca e gli ultimi campioni analizzati confermano infatti la presenza di elevate percentuali di uova.

Ciò considerato, al fine di preservare la qualità del prodotto, si ribadisce il consiglio di **procedere alla raccolta anticipata** in tutti gli areali provinciali, **rispettando sempre gli intervalli di sicurezza (tempo di carenza)** di eventuali prodotti fitosanitari impiegati. Per organizzare al meglio la raccolta e condurla seguendo le buone pratiche descritte nel box dedicato, è importante **concordare la frangitura** con il frantoio di fiducia. **Solo in caso di olive in buono stato fitosanitario, in alternativa alla raccolta**, è possibile proseguire la difesa con i prodotti disponibili rispettando il numero di trattamenti consentiti.

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA



L'impiego di scuotitori meccanici per la raccolta delle olive causa lesioni attraverso le quali possono diffondersi patologie batteriche e in particolare la **rogna dell'olivo**. È necessario contrastarne la diffusione, operando in giornate asciutte, disinfettando le parti terminali degli scuotitori passando da una pianta all'altra (es. sali quaternari di ammonio) e, laddove il numero di piante colpite sia limitato, raccogliendo queste per ultime.

Subito dopo la raccolta è opportuno intervenire **con prodotti rameici**, utili anche per contrastare lo sviluppo delle principali patologie fungine quali, ad esempio, **l'occhio di pavone**.

Nel caso di **oliveti molto colpiti da rogna** è possibile abbinare al trattamento rameico anche concimi fogliari a base di rame e zinco (es. Dentamet); in tal caso, è consigliabile dimezzare le dosi di impiego di entrambi i prodotti.

Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: <http://bit.ly/RL-olivo-patologie> e <http://bit.ly/RL-occhiopavone>

CONTENUTO IN OLIO

Presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana** proseguono le **determinazioni del contenuto in olio** allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive e utili per pianificare le raccolte. A livello provinciale il **contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è aumentato rispetto alla scorsa settimana di circa 2,5 punti, risultando il 22,2% (min 16,6% max 28,9% e possibili rese al frantoio comprese tra 11% e 19%)**.

Il contenuto medio in olio espresso sul peso secco è risultato invece del 37,2%, in aumento di oltre 3 punti rispetto alla settimana scorsa.

Non si riporta il confronto con lo scorso anno perché non sono disponibili dati del 2024.

E' opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. idratazione delle olive, varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata, e che **la resa non è un parametro di qualità dell'olio**.

I dati regionali completi sono disponibili al link: <https://tinyurl.com/inolizione2025>

RESE AL FRANTOIO

Sebbene la produzione di olive sia piuttosto scarsa, sia per l'annata di scarica, sia per la cascola e i danni causati dalla mosca olearia, al fine di monitorare l'andamento della maturazione, si invitano i produttori a registrare le rese effettive ottenute al frantoio nelle varie frangiture al link <https://tinyurl.com/Registrazione25>

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.

