



Cofinanziato
dall'Unione europea



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



REGIONE LIGURIA

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 24 del 23 OTTOBRE 2025

Con questo numero termina l'emissione settimanale dei bollettini, che riprenderà a cadenza mensile a partire da giovedì 13 novembre. La produzione di olive si conferma molto scarsa, sia per l'annata di scarica, sia per la cascola e i danni causati dalla mosca olearia e la raccolta prosegue solo in quegli oliveti dove la difesa è stata eseguita correttamente e tempestivamente.

Si ribadisce che, per ottenere un olio extravergine di qualità, laddove non ancora iniziata, è necessario procedere alla raccolta. 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.

Si ricorda inoltre di **rispettare sempre gli intervalli di sicurezza (tempo di carenza)** di eventuali prodotti fitosanitari impiegati, di seguire le buone pratiche di raccolta descritte nel box dedicato e di **concordare la frangitura** con il frantoio di fiducia.

ASPETTI FITOSANITARI

Le attuali condizioni sono particolarmente favorevoli allo sviluppo di patologie fungine e batteriche.

Rogna dell'olivo: l'impiego di abbacchiatori e scuotitori meccanici per la raccolta delle olive causa lesioni attraverso le quali, in condizioni di temperatura e umidità ideali, può diffondersi tale batteriosi. È necessario contrastarne la diffusione, operando in giornate asciutte, disinfettando gli attrezzi passando da una pianta all'altra (es. sali quaternari di ammonio) e, laddove il numero di piante colpite sia limitato, raccogliendo queste per ultime.

Patologie fungine: le condizioni sono favorevoli per lo sviluppo delle principali patologie fungine, in particolare **l'occhio di pavone**, che negli oliveti maggiormente colpiti può causare defogliazioni talvolta importanti.

Per contrastare lo sviluppo di tali patologie, in questo periodo è opportuno intervenire **con prodotti rameici**.

Nel caso di **oliveti molto colpiti da rogna**, situazione assai frequente negli areali maggiormente colpiti dalla Cecidomia, è possibile abbinare al trattamento rameico anche concimi fogliari a base di rame e zinco (es. *Dentamet*); in tal caso, le dosi di impiego di entrambi i prodotti vanno dimezzate.

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

RESE AL FRANTOIO

Ringraziando i produttori che hanno **registrato le rese attraverso il questionario** disponibile al link <https://tinyurl.com/RegistrazioneRese25> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati emersi: <https://tinyurl.com/Rese2025>. I dati relativi alle frangiture ottenute dalle olive raccolte negli appezzamenti che costituiscono la rete di monitoraggio provinciale e quelli comunicati dai frantoiani, si attestano mediamente intorno al 15-16%.

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. È preferibile filtrare l'olio subito dopo la molitura**, ma, in caso di olio non filtrato, dopo 15-20 gg è **necessario effettuare il primo travaso**, per eliminare la morchia naturalmente sedimentata. Si consiglia di effettuare il travaso evitando di mettere in circolo il sedimento.

PARAMETRI DI 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 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).

