IMPERIA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo

Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE ATTUALE



Prosegue la **maturazione delle olive** che si trovano prevalentemente nella fase fenologica BBCH 81, nella quale iniziano ad assumere il colore tipico della varietà. Un numero sempre maggiore di oliveti, in particolare delle aree litoranee e di primo entroterra, ha tuttavia già raggiunto la fase BBCH 85, nella quale le olive mostrano la colorazione tipica della varietà.

Lo **stato fitosanitario delle olive permane complessivamente molto buono** e le recenti precipitazioni consentono di mitigare i sintomi di stress idrico e la disidratazione dei frutti, molto evidenti prima delle piogge.

Considerate le rese stimate, quelle reali comunicate dagli olivicoltori e dai frantoiani, negli areali interessati dall'avvio delle infestazioni, in alternativa ai trattamenti, sarà possibile **procedere alla raccolta anticipata alle olive**.

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

IMPERIA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA DELLE OLIVE E CONSERVAZIONE DELL'OLIO

È importante **raccogliere le olive direttamente dalla pianta** e scartare quelle 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.

Nella pianificazione della raccolta è opportuno tenere conto di diversi aspetti:

- andamento delle infestazioni e stato fitosanitario delle olive: per ottenere un **olio di qualità** è necessario frangere **olive in buono stato fitosanitario**;
- andamento della maturazione delle olive e del contenuto in olio: la maturazione delle olive influisce sulle **caratteristiche organolettiche dell'olio** prodotto; il contenuto in olio è indicativo della **resa potenziale al frantoio;**
- previsioni meteo (consultabili al link **https://tinyurl.com/previsioniARPAL**): eventuali fasi di maltempo possono **interferire con le operazioni di raccolta**, prolungandone i tempi con eventuali conseguenze sullo stato fitosanitario del prodotto; l'idratazione delle olive a seguito di eventuali piogge può determinare l'abbassamento delle **rese percentuali** ed infine, eventuali eventi di forte intensità, purtroppo sempre più frequenti, potrebbero causare **cascola di prodotto**.

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

IMPERIA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

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, come la **rogna dell'olivo,** responsabile di gravi danni alle produzioni in molti areali provinciali. 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 particolarmente 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

RESE AL FRANTOIO

Grazie alle informazioni comunicate dai frantoiani e grazie agli olivicoltori che hanno compilato il questionario, questa settimana sono **disponibili anche i primi dati relativi alle rese ottenute nelle prime frangiture** effettuate in provincia. Le rese al frantoio registrate in provincia risultano generalmente superiori rispetto a quelle stimate a partire dai dati di inolizione, risultando comprese tra 15,8% e 24%.

La differenza tra rese ipotetiche stimate a partire dai dati di inolizione e quelle reali registrate può essere attribuita, oltre che all'approccio cautelativo adottato per la stima, anche al marcato stato di disidratazione delle olive.

Al fine di disporre di dati sempre aggiornati, si invitano i produttori a registrare le rese effettive ottenute al frantoio nelle varie frangiture attraverso il **questionario disponibile** al link https://tinyurl.com/Registrazionerese26. **Tutti i dati comunicati a livello regionale**, utili per pianificare al meglio le operazioni di raccolta e aggiornati periodicamente, sono disponibili al seguente link: https://tinyurl.com/Rese2026

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

IMPERIA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

ANDAMENTO DEL CONTENUTO IN OLIO

Comune oliveto	Varietà	Quota	Sostanza grassa su fresco %	Sostanza grassa su secco %	Resa al frantoio prevista %
Borghetto d'Arroscia	Taggiasca	280	19.64	33.76	**12.96**
Borgomaro	Taggiasca	225	22.97	38.13	**15.16**
Cervo	Taggiasca	135	25.28	39.64	**16.68**
Cesio	Taggiasca	300	19.46	32.46	**12.84**
Cesio	Taggiasca	350	21.69	37.17	**14.31**
Chiusanico	Taggiasca	290	21.4	35.76	**14.12**
Chiusanico	Taggiasca	210	23.24	36.83	**15.33**
Dolcedo	Taggiasca	200	22.56	36.06	**14.88**
Dolcedo	Taggiasca	165	22.74	37.6	**15.00**
Imperia	Taggiasca	140	23.56	39.73	**15.54**
Imperia	Taggiasca	170	25.09	40.26	**16.55**
Imperia	Taggiasca	310	25.03	39.18	**16.51**
Ranzo	Taggiasca	190	19.2	33.01	**12.67**
Riva Faraldi	Taggiasca	145	25.51	41.94	**16.83**
Ventimiglia	Taggiasca	270	24.29	38.57	**16.03**
Villa Faraldi	Taggiasca	300	25.52	40.17	**16.84**
	MEDIA		**22.95**	**37.52**	**15.15**

Dati del 05/10/2026. I dati relativi all'intero territorio regionale sono disponibili al link: https://tinyurl.com/inolizione2026

Per l'ultima settimana vengono proposte le **determinazioni del contenuto in olio,** condotte presso il **Laboratorio regionale di Sarzana** allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive e utili per pianificare le raccolte. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è risultato più elevato rispetto alla scorsa settimana (media 22.9%, min 19,2%, max 25,5% e possibili rese al frantoio comprese tra 12,6% e 16,8%).** I valori su fresco continuano a risultare leggermente superiori a quelli della stessa settimana del 2025. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso secco,** (valore non influenzato dall'idratazione delle olive e utile per valutare il progresso del processo di inolizione) **è risultato essere 37,5%, in linea con quello della settimana scorsa e** con quello della stessa settimana del 2025.

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**.

RESE AL FRANTOIO

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/Registrazionerese26

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

IMPERIA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

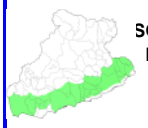
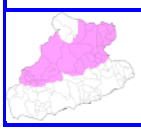
SITUAZIONE MOSCA

L'attività di ovideposizione della mosca è aumentata e in diversi areali provinciali, le **infestazioni superano la soglia di intervento prevista dal Disciplinare di Produzione integrata della Regione Liguria (5-7%)** e risultano costituite in prevalenza da uova e larve di prima età.

Negli areali evidenziati in rosso in tabella è pertanto **necessario intervenire con prodotti ad azione larvicida**, oppure in alternativa, **ricorrere alla raccolta delle olive entro un paio di settimane**, in modo da preservare lo stato fitosanitario del prodotto.

Nell'areale evidenziato in giallo in tabella, si segnala una **situazione di allerta**, poiché, nonostante le infestazioni medie siano inferiori alla soglia, in alcuni oliveti dove i sintomi dello stress idrico si sono manifestati meno gravemente, le infestazioni sono risultate superiori. In tali areali si invitano gli olivicoltori a verificare la situazione specifica del proprio oliveto.

Nei restanti areali le infestazioni attive sono molto contenute e le infestazioni dannose praticamente assenti ed è pertanto possibile attendere ulteriormente per iniziare la raccolta.

LOTTA GUIDATA *MOSCA OLEARIA* - Andamento su SCALA PROVINCIALE				
ZONE	fascia	quota (m) – infestazione attiva (%) – consiglio di trattamento		
 FASCIA 1 COSTA	INTERA FASCIA	Quota 0-200 m 7% TRATTARE o PREPARSI ALLA RACCOLTA		
 SCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	Quota 0-150 m 9% TRATTARE o PREPARSI ALLA RACCOLTA	Quota 150-250 m 2% NON TRATTARE	Quota 250-350 m ALLERTA media 4% (MAX 7%)
	PONENTE	Quota 0-150 m 8% TRATTARE o PREPARSI ALLA RACCOLTA	Quota 150-250 m 6% TRATTARE o PREPARSI ALLA RACCOLTA	Quota 250-350 m 2% NON TRATTARE
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	Quota 0-100 m 0% NON TRATTARE	Quota 100-250 m 3% NON TRATTARE	Quota 250-350 m 1% NON TRATTARE
	PONENTE	Quota 250-350 m 0% NON TRATTARE	Quota >350 1% NON TRATTARE	
 FASCIA 4 INTERNO	INTERA FASCIA	Fino a 250 m 2% NON TRATTARE	Quota 250-350 m 8% TRATTARE o PREPARSI ALLA RACCOLTA	Quota >350 m 1% NON TRATTARE

Dati rilevati in collaborazione con **APOL S.C.A.R.L.**
Modalità di lettura dei dati disponibili nel comunicato n.7: https://sia.regione.liguria.it/index.php/ultimi-bollettini/

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

IMPERIA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

DIFESA DALLA MOSCA OLEARIA

PRODUZIONE INTEGRATA

Prodotti ad azione larvicida

È possibile utilizzare **flupyradifurone** (Sivanto Prime, max 1 intervento/anno indipendentemente dall'avversità, intervallo di sicurezza 14 giorni) oppure **acetamiprid** (per olive da olio: Kestrel i.s. 7 giorni o Epik SL i.s. 21 giorni; max 2 interventi/anno indipendentemente dall'avversità; per olive da mensa: Kestrel o Epik SL i.s. 28 giorni; max 1 intervento/anno indipendentemente dall'avversità).

Per avere meno vincoli in fase di raccolta, si consiglia di prevedere l'impiego dei prodotti con intervallo di sicurezza più breve negli ultimi interventi, in relazione anche a possibili difficoltà organizzative dovute ad esempio a condizioni meteo avverse.

Relativamente all'impiego di tali prodotti, si ricorda che:

* devono essere **impiegati sulle forme larvali giovani** e quindi tempestivamente non **appena rilevato l'avvio delle infestazioni**
* è necessario **acidificare la soluzione** (pH 5,5)
* si consiglia di impiegare la dose massima consentita da etichetta
* prima della raccolta è necessario **rispettare l'intervallo di sicurezza riportato nell'etichetta del prodotto impiegato** e scartare il prodotto eventualmente caduto nelle reti prima che sia trascorso.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Raccolta anticipata delle olive

Si consiglia di procedere alla raccolta delle olive all'apertura dei frantoi, al fine di salvaguardare lo stato fitosanitario delle olive e la qualità dell'olio prodotto, possibilmente verificando la situazione specifica del proprio oliveto.

Maggiori informazioni sulla difesa nelle schede tecniche dedicata **https://bit.ly/RLmoscaolivo**

Maggiori informazioni sulla difesa dalla mosca in BIO **https://bit.ly/RLolivobio**

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot