IMPERIA – bollettino n.25 del 12/11/2026

Bollettino Olivo

Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE ATTUALE

La raccolta delle olive prosegue negli areali interni e negli oliveti dove la difesa dalla mosca olearia si è protratta per tutto il mese di ottobre.

L'annata 2026 è stata caratterizzata da buona **carica produttiva** e condizioni meteorologiche estive **sfavorevoli alla mosca olearia**.

Le piante sono state sottoposte a elevato stress idrico e da caldo, con evidenti sintomi a carico di foglie e frutti, ma i **fenomeni di cascola** sono stati tuttavia contenuti perché tali condizioni si sono verificate dopo la fase fenologica di indurimento del nocciolo.

Tutti questi fattori hanno fatto sì che all'apertura dei frantoi la carica produttiva e lo stato fitosanitario delle olive continuassero a risultare **ottimali in tutti gli areali provinciali.**

Il **contenuto in olio** delle drupe è risultato elevato, rispetto alla media delle annate precedenti, fin dalle prime analisi condotte a partire dalla metà di settembre e anche le rese produttive sono risultate soddisfacenti già dalle prime frangiture.

OLIOLIVA 2026: il report delle analisi condotte sugli oli consegnati in occasione della manifestazione è disponibile al link: **https://sia.regione.liguria.it/apps/data/Bollettini/varie/Report%20analisi%20Olioliva%202026.pdf**

IMPERIA – bollettino n.25 del 12/11/2026

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 circa 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.

IMPERIA – bollettino n.25 del 12/11/2026

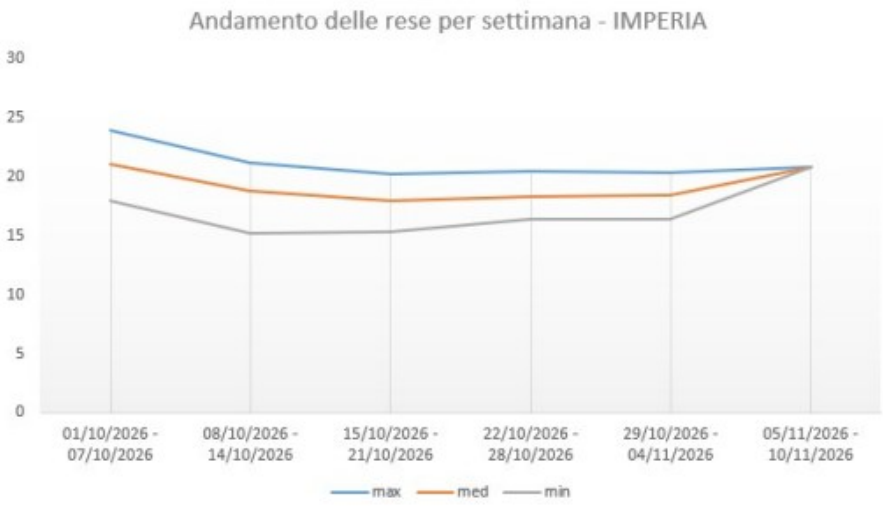
Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

Le condizioni autunnali sono particolarmente favorevoli per la diffusione delle principali patologie batteriche e fungine, come la **rogna dell'olivo,** responsabile di gravi danni alle produzioni in molti areali provinciali e **l'occhio di pavone**. La **rogna** penetra nei rami attraverso le ferite causate da vari fattori, quali insetti (es. cecidomia nei giovani rametti delle piante colpite) o fattori abiotici (es. grandine), ma soprattutto **attraverso le ferite causate dall'olivicoltore durante le fasi di raccolta o potatura**. Per contrastarne la diffusione, **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.**

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

RESE AL FRANTOIO



Nel grafico a fianco è possibile osservare l'andamento delle rese al frantoio comunicate dagli olivicoltori.

Come si può osservare le rese sono risultate su valori elevati già dalla prima settimana di ottobre, tanto che solo l'andamento delle rese minime ha registrato un aumento alla fine del periodo considerato. La diminuzione dei valori registrato a metà ottobre è invece correlato alla migliore idratazione delle olive a seguito delle precipitazioni occorse.

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.25 del 12/11/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

PARAMETRI DI 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 indicano 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. Per maggiori dettagli: tel 0187-27871 – e-mail: labsarz@regione.liguria.it o scaricare il pieghevole **http://bit.ly/piego_olio**

IMPERIA – bollettino n.25 del 12/11/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

CONCIMAZIONE

A raccolta ultimata, ogni 3-5 anni, è opportuno eseguire **un'analisi del terreno** per poter effettuare una concimazione autunno-vernina più mirata.

Questo intervento è importante per reintegrare gli elementi nutritivi asportati dalla coltura e mantenere una buona fertilità del terreno, favorendo la ripresa vegetativa e produttiva dell'olivo nella stagione successiva. Gli **elementi da distribuire in questo periodo sono principalmente quelli poco mobili, cioè fosforo (P) e potassio (K),** eventuali correttivi come il calcio, nel caso l'analisi ne evidenzi la necessità, e sostanza organica (es. letame maturo o compost). **L'apporto di ammendanti organici è particolarmente utile** perché, oltre a fornire elementi nutritivi, migliora la struttura del terreno, favorisce l'attività dei microrganismi e aumenta la capacità del suolo di trattenere acqua e nutrienti.

Se nell'oliveto si pratica la trinciatura 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%**. Un ulteriore apporto nutritivo può essere ottenuto con la restituzione di cenere di legna, ricca di macro e microelementi (es. Ca e K, P e Mg, Cu, Zn ,Fe).

È inoltre possibile abbinare ai concimi fosfo-potassici fertilizzanti organici oppure utilizzare concimi organo-minerali, prestando attenzione al loro contenuto in azoto.

Per quanto riguarda l'azoto (N), sono da evitare apporti minerali nel periodo autunno-invernale, soprattutto se derivanti da concimi a rapida cessione, per limitare le perdite per lisciviazione.

Per definire le quantità di fertilizzanti da distribuire, il Disciplinare regionale di Produzione Integrata prevede l'utilizzo del metodo del bilancio oppure delle schede a dose standard. Per una produzione attesa di circa 30-50 q/ha e considerando una normale dotazione nutritiva del terreno, le dosi standard indicate sono pari a **40 kg/ha di fosforo (espresso come P_2O_5) e 60 kg/ha di potassio (espresso come K_2O)**.

Tali quantitativi devono essere adeguati in funzione delle caratteristiche del terreno, delle produzioni previste e degli eventuali apporti di sostanza organica. Gli apporti possono essere aumentati nel caso si prevedano maggiori produzioni o nel caso di scarse dotazioni rilevate alle analisi del terreno. La scheda tecnica sulla concimazione dell'olivo è disponibile al link **http://bit.ly/RLconc-olivo**.

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.25 del 12/11/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

GESTIONE DEL TERRENO

Sistemazioni idrauliche: permettono di favorire il corretto deflusso delle acque piovane, limitando fenomeni di ruscellamento, erosione e smottamento del terreno. È quindi importante effettuare periodicamente la manutenzione delle opere di regimazione delle acque superficiali, come fossi, canalette e scoline, eliminando eventuali ostruzioni e verificandone la funzionalità. Occorre inoltre controllare lo stato di conservazione dei muretti a secco e dei terrazzamenti, provvedendo agli interventi necessari per evitare cedimenti e dissesti.

Per le aziende che aderiscono all'intervento **SRA-ACA25.1** e scelgono l'impegno facoltativo **I07**, è obbligatorio mantenere efficiente il sistema di regimazione delle acque e conservare in buono stato i muretti e le terrazze, qualora presenti.

L'impegno richiede quindi di non trascurare le opere idrauliche esistenti e di intervenire quando si verificano ostruzioni, danneggiamenti o cedimenti che ne compromettono la funzionalità.

Inerbimento: mantenimento di una copertura vegetale erbacea, spontanea o ottenuta mediante semina, che contribuisce a proteggere il suolo dall'erosione, ridurre il ruscellamento e migliorare la struttura del terreno.

Per le aziende che aderiscono all'intervento **SRA-ACA5**, l'inerbimento è obbligatorio per tutta la durata dell'impegno e il cotico erboso deve essere mantenuto tutto l'anno, senza utilizzare diserbanti chimici o prodotti spollonanti. La vegetazione può essere gestita esclusivamente mediante sfalcio, trinciatura o interventi manuali.

L'inerbimento è previsto anche nell'intervento **SRA-ACA1** (produzione integrata), con obblighi che variano in base alla pendenza: tutto l'anno nell'interfila per pendenze superiori al 10% (salvo specifiche eccezioni per determinate condizioni pedoclimatiche); nel periodo autunno-invernale per pendenze inferiori al 10%. Sono inoltre previste alcune deroghe nei primi due anni dall'impianto. È pertanto importante fare riferimento al disciplinare regionale di produzione integrata per l'olivo, che definisce le modalità di gestione del suolo e le relative prescrizioni.

Disciplinare disponibile al link: **https://tinyurl.com/DisciplinareOlivo**