SAVONA– bollettino n.24 del 22/10/2026

Bollettino Olivo

Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE ATTUALE

Termina la frequenza settimanale del bollettino olivo, il cui prossimo numero sarà emesso giovedì 12 novembre. La raccolta delle olive è ben avviata in tutti gli areali provinciali. La settimana in corso è stata caratterizzata da precipitazioni a carattere temporalesco che hanno fatto registrare cumulati significativi e che possono ulteriormente favorire la reidratazione delle drupe, ma anche da venti di forte intensità, che in taluni casi hanno determinato cascola, soprattutto di olive il cui stato fitosanitario è stato compromesso dall'attività delle larve di mosca olearia. Nel caso siano state stese le reti, si consiglia di scartare il prodotto caduto a terra. Nonostante l'attività di ovideposizione della mosca non risulti particolarmente intensa, questa prosegue in tutti gli areali, risultando in costante aumento. Si consiglia di procedere pertanto **alla raccolta delle olive in tutti gli areali provinciali** e di attendere ulteriormente soltanto in oliveti trattati nelle tempistiche e con le modalità indicate, con olive in ottimo stato fitosanitario.

OLIOLIVA 2026

La 26ª edizione di **Olioliva 2026** si svolge a **Imperia (Oneglia)** dal **6 all'8 novembre 2026**, con gli eventi di anteprima (OlioIiva Week) a partire dal 3 novembre 2026.

Maggiori informazioni sull'evento al link **https://lamialiguria.it/eventi/olioliva-imperia/**

Come di consueto Regione Liguria sarà presente in Calata G. B. Cuneo, per fornire informazioni sui servizi informativi gratuiti erogati da Regione. Per gli olivicoltori iscritti ai servizi informativi regionali, sarà possibile consegnare un campione di olio, sul quale saranno eseguite gratuitamente presso il laboratorio di Sarzana le determinazioni di acidità e numero di perossidi.

I campioni potranno essere consegnati sabato e domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 14:30 alle 18.

I tecnici del CAAR saranno presenti nella giornata di domenica.

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

SAVONA– bollettino n.24 del 22/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE MOSCA

L'attività di ovideposizione della mosca e le infestazioni attive sono in continuo aumento in tutti gli oliveti che non sono stati trattati secondo le indicazioni riportate nei precedenti comunicati.

Rilevate talvolta incidenze di infestazioni dannose al momento non elevate, ma che indicano la necessità, qualora non siano stati eseguiti i trattamenti nelle tempistiche indicate, di procedere alla raccolta per evitare che tale incidenza possa aumentare e che il prodotto, che attualmente mostra uno stato fitosanitario ottimale, possa iniziare a rovinarsi. Tale esigenza è evidentemente più stringente negli areali dove era stato consigliato di trattare a inizio ottobre.

Si ribadisce la necessità di procedere in tempi brevi alla raccolta delle olive.

Laddove sono stati eseguiti interventi, si consiglia di pianificare la raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dei prodotti impiegati, che ricordiamo essere:

- **flupyradifurone** (es. Sivanto Prime, 14 giorni);
- **acetamiprid:** per olive da olio: Kestrel i.s. 7 giorni o Epik SL i.s. 21 giorni; per olive da mensa: Kestrel o Epik SL i.s. 28 giorni).

È possibile attendere ulteriormente per la raccolta solo negli oliveti trattati nelle tempistiche e con le modalità indicate, con olive in ottimo stato fitosanitario e previa verifica della buona resistenza al distacco.

SAVONA– bollettino n.24 del 22/10/2026

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**.

SAVONA– bollettino n.24 del 22/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

Le condizioni autunnali sono particolarmente favorevoli per la diffusione di patologie batteriche, come la **rogna dell'olivo,** diffusa in tutti gli areali regionali e talvolta responsabile di danni rilevanti alle produzioni.

Negli oliveti dove è presente, 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.**

È possibile abbinare al trattamento rameico anche eventuali concimi fogliari contenenti microelementi (es. boro e zinco). Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: **http://bit.ly/RL-olivo-patologie** e **http://bit.ly/RL-occhiopavone**

RESE AL FRANTOIO

La settimana in corso è stata caratterizzata da ulteriori **precipitazioni** in tutti gli areali regionali.

Le rese al frantoio ottenute prima delle precipitazioni risultano leggermente in aumento rispetto a quelle della settimana scorsa, con valori medi intorno al 15-17% per le olive delle aree litoranee e collinari e intorno al 12-13% per le olive delle più interne.

Si ricorda che elevata variabilità nelle rese è in primo luogo correlata alle cultivar prevalenti, con le olive di varietà del gruppo *frantoio* che restituiscono i valori più elevati.

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

SAVONA– bollettino n.24 del 22/10/2026

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 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 o scaricare il pieghevole **http://bit.ly/piego_olio**

SAVONA– bollettino n.24 del 22/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

GESTIONE DEL TERRENO

Terminata la raccolta delle olive si suggerisce di effettuare ogni 3-5 anni una analisi del terreno, per avere un quadro preciso delle dotazioni del terreno dopo le asportazioni stagionali, in modo da poter calibrare al meglio gli apporti necessari, riducendo gli sprechi.

La concimazione dovrà essere effettuata nel periodo autunno-invernale per gli elementi poco mobili quali fosforo e potassio e nel periodo primaverile, in una o due somministrazioni, per quanto riguarda l'azoto, secondo le indicazioni che saranno riportate nel prossimo comunicato e meglio approfondite nella scheda tecnica dedicata (**http://bit.ly/RLconc-olivo**).

Maggiori informazioni sulle analisi del terreno alla pagina: **https://www.agriligurianet.it/it/impresa/assistenza-tecnica-e-centri-serivizio/laboratorio-analisi-terreni-e-produzioni-vegetali.html**

Per l'eventuale consegna a punti di ritiro, prendere prima accordi con il laboratorio.