



BOLLETTINO OLIVO IMPERIA – COMUNICATO N. 23 del 22 OTTOBRE 2020

Dall'analisi delle olive prelevate nelle aree dove è stato consigliato di trattare il 1/10, emerge che la mosca sta continuando la sua attività di ovideposizione, anche se lo sviluppo delle larve è rallentato sia dalle basse temperature che dall'olio che si accumula nelle drupe. Nelle aree evidenziate in rosso in tabella **si consiglia di pianificare la raccolta, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo trattamento larvicida eseguito**. Limitatamente agli areali più interni (fasce 3 e 4), in alternativa alla raccolta anticipata, è possibile eseguire un **ultimo trattamento con prodotti ad azione larvicida ammessi dal Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Liguria** (come modificato da Decreto n. 4218 del 23/07/20 – <https://bit.ly/RLdec4218>), quali **dimetoato (ROGOR® L 40 ST 2020 o DIAMANT PLUS** entrambi con Intervallo di Sicurezza (IS) di 28 gg e **impiegabili non oltre il 28 ottobre 2020**), **acetamiprid (EpiK SL** con IS di 21gg, e **Kestrel** con IS di 7 gg) o **fosmet** (es. *Spada, Suprafos, Imidan* tutti con IS pari a 21 gg) **prestando attenzione al numero massimo di interventi ammessi per i diversi principi attivi**. Si ricorda che per quanto riguarda il **dimetoato il Decreto regionale prevede la soglia di intervento del 10-15%**.
 Le ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici rappresentano la via di ingresso per i **batteri che causano la rogna**, il cui sviluppo è favorito dalle condizioni di elevata umidità e temperature tipiche del periodo autunnale. Per contenere tale patologia **si consiglia di intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici** e di attuare le pratiche agronomiche descritte nella scheda tecnica (disponibile al link <https://bit.ly/olivopatologie20>). Tale intervento contribuisce anche al contenimento di diverse patologie fungine, quali **occhio di pavone e lebbra**.

CONTENUTO IN OLIO: anche questa settimana disponiamo di dati aggiornati sulle **rese al frantoio**, grazie agli olivicoltori che hanno già compilato il modulo online (link: <https://tinyurl.com/RLrese20>) e che invitiamo a continuare a utilizzare anche per le prossime frangiture, e grazie ai dati forniti da diversi frantoiani. I dati forniti attraverso il questionario sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/tabrese>. Queste le rese medie ottenute a livello provinciale nell'ultima settimana: **Imperia aree interne 9,6-12%; aree litoranee 12,8-14,4%; Savona 12-13%; Genova 14-16%; La Spezia 13-15%**. Si ricorda che la resa al frantoio non è in alcun modo correlabile alla qualità dell'olio, che invece, almeno in parte, può essere verificata tramite **l'analisi chimica**. Il laboratorio regionale di Sarzana può fornire tale servizio. Maggiori info nel box in basso.

LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA PROVINCIALE

ZONE	fascia	quota (m) – infestazione attiva (%) – consiglio di trattamento		
 FASCIA 1 COSTA	INTERA FASCIA	Quota 0-100 m IN RACCOLTA	Quota 100-200 m PREPARARSI ALLA RACCOLTA	—
	LEVANTE	Quota 0-250 m PREPARARSI ALLA RACCOLTA		Quota 250-350 m TRATTATO 8/10 o IN RACCOLTA
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	PONENTE	Quota 0-150 m PREPARARSI ALLA RACCOLTA	Quota 150-250 m IN RACCOLTA	Quota 250-350 m PREPARARSI ALLA RACCOLTA
	LEVANTE	Quota 0-250 m TRATTATO 8/10 o IN RACCOLTA		Quota 250-350 m TRATTATO 15/10 o IN RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	PONENTE	Quota >250 6% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA		
	INTERA FASCIA	Fino a 250 m TRATTATO 15/10 o IN RACCOLTA	Quota 250-350 m 6% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA	Quota >350 m TRATTATO 15/10 o IN RACCOLTA

Per la corretta interpretazione del bollettino e della tabella riportante i dati di infestazione consultare la guida: <https://bit.ly/guida-im>

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA E CONSERVAZIONE

È consigliabile 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**, in locali freschi, ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento e lontano da odori sgradevoli (stalla, gasolio e simili). **Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio prima della raccolta, prenotando la frangitura, in modo da frangere 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 soda) 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.

ANALISI CHIMICA DELL'OLIO: presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio. Di seguito alcuni esempi di analisi, con relative tariffe, IVA inclusa:

- **analisi NIR:** è un'analisi veloce ed economica che valuta acidità e numero di perossidi (€ 8,54).
- **analisi standard olio:** pacchetto che comprende acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV (prove accreditate; € 24,40).
- **residui fitofarmaci:** analisi che valuta la presenza nell'olio di residui di fitofarmaci utilizzati nei trattamenti (è possibile concordando preventivamente la richiesta la determinazione di Dimetoato e Fosmet – € 36,60).

Per maggiori dettagli, per conoscere tutte le tipologie di analisi, il tariffario completo e le **convenzioni che consentono riduzioni tariffarie** si invita a contattare il laboratorio (tel 0187-27871 – mail: labsarz@regione.liguria.it) o scaricare il pieghevole http://bit.ly/piego_olio

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 29 ottobre