

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA – COMUNICATO N. 24 del 29 OTTOBRE 2020



Prosegue la raccolta nella maggior parte delle aree provinciali, con l'esclusione di quelle più interne nel caso in cui nel corso delle ultime settimane sia stato eseguito un ultimo trattamento larvicida. In tali aree sarà necessario programmare la raccolta in funzione dell'intervallo di sicurezza del prodotto impiegato e valutando la maturazione e lo stato fitosanitario delle olive. 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 alle informazioni fornite da diversi frantoiani e agli olivicoltori che hanno compilato il modulo online (link: <https://tinyurl.com/RLrese20>) e che invitiamo a continuare a utilizzare anche per le prossime frangiture. I dati forniti attraverso il questionario sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/tabrese>.

Le rese medie ottenute a livello provinciale nell'ultima settimana sono in aumento: **Imperia aree interne 9,6-13,6%; aree litoranee 13-16,8%; Savona 13-16%; Genova 13,5-17%; La Spezia 13-16%**. 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.

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** possibilmente 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.

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 (CE) n. 2568/91** e successive modifiche. 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 100g 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 ≤ 30mg/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**.

I primi dati relativi alle analisi condotte presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana su oli provenienti prevalentemente dalla provincia della Spezia, evidenziano una qualità superiore allo scorso anno: praticamente tutti gli oli soddisfano i requisiti della categoria extravergine per i parametri acidità e perossidi, mentre **la media delle acidità è di circa 0,3 e la media del numero di perossidi è di circa 10**.

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); **residui fitofarmaci** (es Dimetoato/Ometoato € 36,60 IVA inclusa).

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

Con questo numero si concludono i bollettini settimanali che riprenderanno a cadenza mensile dal 12 novembre prossimo.