

**BOLLETTINO OLIVO IMPERIA—COMUNICATO N. 23 del 21 OTTOBRE 2021**

La raccolta delle olive è iniziata in diverse aree provinciali e in particolare in quelle litoranee e di primo entroterra. Nelle aree evidenziate in rosso in tabella, nel comunicato del 30/09 era stato consigliato di raccogliere o eseguire un ultimo trattamento larvicida; dall'analisi dei campioni di questa settimana è emerso che l'attività di ovideposizione della mosca continua ad essere intensa in tutti gli areali provinciali e di conseguenza le percentuali di infestazione attiva continuano ad essere elevate. Come già osservato la settimana scorsa, lo sviluppo larvale risulta rallentato rispetto a quanto si osserva generalmente nel periodo estivo e pertanto al momento non si evidenzia un aumento delle percentuali di infestazione dannosa, che tuttavia in alcuni casi risulta elevata. Poiché olive danneggiate possono deteriorare velocemente e compromettere la qualità dell'olio prodotto, **in tali situazioni si rinnova l'invito a raccogliere tempestivamente**. Ciò considerato, **negli oliveti delle aree evidenziate in rosso, trattati secondo il comunicato del 30/09, è opportuno procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato**. In generale si consiglia in tutti gli areali provinciali di **procedere alla raccolta**, la cui programmazione deve avvenire **in funzione dello stato fitosanitario delle olive e degli ultimi trattamenti eseguiti**, nonché delle previsioni meteo, consultabili al seguente link: <https://tinyurl.com/9xht56nw>. Per maggiori dettagli su biologia e strategie di difesa, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLIVO accessibile al link <https://bit.ly/RLmoscaolivo>.

Ringraziando i produttori che hanno registrato le prime rese attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese2021> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati inseriti: <https://tinyurl.com/datirese21>. Con la collaborazione di tecnici e frantoiani che comunicano settimanalmente i dati, disponiamo anche di **informazioni sulle rese medie ottenute questa settimana**, che sono aumentate e nell'imperiese variano tra 20,8 e 25,6%, nel dianese tra 17,6 e 19,2%, in funzione dell'area di provenienza e quindi del grado di maturazione. Si ricorda tuttavia che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) e che la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata.

**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 <b>PREPARARSI ALLA RACCOLTA</b>		
	FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	Quota 0-100 m <b>IN RACCOLTA</b>	Quota 100-250 m <b>TRATTATO 7/10 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA</b>	Quota >250 m <b>PREPARARSI ALLA RACCOLTA</b>
		PONENTE	A tutte le quote <b>PREPARARSI ALLA RACCOLTA</b>		
	FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	A tutte le quote <b>IN RACCOLTA</b>		
		PONENTE	Quota >350 <b>PREPARARSI ALLA RACCOLTA</b>		
	FASCIA 4 INTERNO	INTERA FASCIA	Quota 0-250 m <b>PREPARARSI ALLA RACCOLTA</b>	Quota 250-350 m <b>TRATTATO 7/10</b>	Quota >350 m <b>TRATTATO 7/10</b>

**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.

**ETICHETTATURA DELL'OLIO:** guida pratica all'etichettatura a cura dell'ICQRF: <https://tinyurl.com/guidaetichettatura>

**DOP RIVIERA LIGURE:** tutte le informazioni sulla filiera dell'olio DOP, dal disciplinare all'etichettatura, sono disponibili sul sito del consorzio Olio DOP Riviera Ligure: <https://www.olorivieraligure.it/>

**OLIVICOLTURA BIO:** considerato che nelle ultime settimane l'attività di ovideposizione della mosca è proseguita intensamente, qualora non sia ancora iniziata la raccolta, come indicato nel **comunicato BIO n.5 del 6 ottobre**, disponibile al link <https://tinyurl.com/wwhra3m6>, si consiglia di procedere tempestivamente anche nelle aree di fascia 3 e 4.



**Servizi informativi accessibili tramite Telegram**  
 Attraverso **CAARserviziBot** è possibile scaricare bollettini, schede tecniche e disciplinari regionali di produzione integrata, ricevere a livello comunale **informazioni sulla situazione idrica o previsioni del modello sull'avvio dell'infestazione estiva della mosca dell'olivo**. Per attivarlo scaricare **Telegram** e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Breve guida: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>