

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 24 del 28 OTTOBRE 2021



Con questo numero termina l'emissione settimanale dei bollettini, che riprenderà a cadenza mensile a partire da giovedì 18 novembre. La raccolta delle olive è iniziata anche nelle aree interne ed è ben avviata nelle aree litoranee e di primo entroterra: laddove non sia ancora iniziata si consiglia di **procedere rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato e tenendo conto dello stato fitosanitario delle olive**, nonché delle previsioni meteo, consultabili al link: <https://bit.ly/meteoarpal>.

Questa settimana sono stati analizzati campioni prelevati negli oliveti trattati tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre: le infestazioni attive rilevate continuano a essere elevate ma, poiché le ovideposizioni sono diminuite, risultano costituite in prevalenza da larve di prima età e in misura minore da larve di seconda età e uova. Le infestazioni dannose sono ancora poco rilevanti e lo stato fitosanitario delle olive appare buono, anche grazie alle condizioni meteo caratterizzate da giornate per lo più asciutte e da basse temperature notturne. Le ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici rappresentano la via di ingresso per patogeni come 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 **raccogliere con vegetazione asciutta, intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici** e di attuare le pratiche agronomiche descritte nella scheda tecnica (disponibile al link <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>). Tale intervento contribuisce anche al contenimento di altre patologie fungine, quali **occhio di pavone e lebbra**.

Grazie alla collaborazione degli olivicoltori che hanno registrato le rese ottenute al frantoio tramite il modulo disponibile al link <https://tinyurl.com/rese2021>, che si invita ad utilizzare ancora per le prossime frangiture, riportiamo di seguito i dati emersi: <https://tinyurl.com/datirese21>. Le olive raccolte in questo periodo, specie in zone collinari, sono in genere scarsamente idratate e ciò ha consentito di ottenere rese elevate. Si sottolinea tuttavia che **la resa non è in alcun modo correlata alla qualità dell'olio** e che, a parità di contenuto in olio delle olive, varia principalmente in funzione delle tecniche estrattive e in particolare del binomio tempo/temperatura cui vengono lavorate.

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA OLIVE E CONSERVAZIONE OLIO

È importante **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 (es. stalla, gasolio e simili). 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 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.

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 (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 ≤ 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**.

I primi dati relativi alle analisi condotte presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana sono relativi a oli provenienti esclusivamente dalla provincia della Spezia. Tutti gli oli soddisfano i requisiti della categoria extravergine per i parametri acidità e perossidi e i valori evidenziano una **buona qualità dei prodotti**, al momento superiore a quella dello scorso anno: **la media delle acidità è di circa 0,28 (min 0,19, max 0,41) e la media del numero di perossidi è 9 (min 5,7, max 14,3)**.

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. Fosmet e altri fosfororganici € 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

COMUNICAZIONI

OLIVOLIVA 2021—FESTA DELL'OLIO NUOVO: nei giorni 5-6-7 novembre si terrà a Imperia la ventesima edizione della manifestazione. Il programma è disponibile al link: <https://tinyurl.com/olivoliva21>

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

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.olioliguria.it/>