

BOLLETTINO OLIVO SAVONA—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 seguente 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 a livello regionale 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 non risultano ancora in aumento, sebbene nelle scorse settimane abbiano raggiunto in alcuni casi percentuali elevate.

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/dati2021>. Le olive raccolte in questo periodo sono generalmente scarsamente idratate e ciò consente 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.

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 ≤ 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

OLIOLIVA 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 seguente link: <https://tinyurl.com/olioliva21>

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.olioligurialigure.it/>