

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA—COMUNICATO N. 25 del 17 novembre 2022

SITUAZIONE ATTUALE

La raccolta delle olive prosegue con anticipo rispetto al 2021, particolarmente evidente nelle aree di entroterra e può ritenersi conclusa in buona parte degli areali provinciali. La raccolta precoce, o anticipata rispetto al raggiungimento della maturazione di raccolta, è una pratica molto utile per preservare lo stato fitosanitario delle olive, che può risultare rapidamente compromesso a partire dalla fine dell'estate, quando le condizioni diventano particolarmente favorevoli alle ovideposizioni della mosca olearia e allo sviluppo larvale. Nel 2022 tale situazione si è verificata nel mese di ottobre, quando le ovideposizioni sono risultate intense e le percentuali di infestazione attiva in alcuni casi molto elevate e la raccolta precoce è risultata fondamentale per raccogliere un prodotto in buono stato fitosanitario. Tale pratica è stata inoltre incentivata, oltre che dall'anticipo di maturazione, anche dalle buone rese al frantoio, risultate tali già a partire dalle prime frangiture (<https://tinyurl.com/DatiRese2022>). In alcuni momenti le rese sono risultate infatti superiori fino a 5 punti percentuali rispetto al 2021 e ciò è da attribuirsi principalmente alla siccità che ha caratterizzato tutta la stagione olivicola, dalla fioritura fino alla raccolta, determinando un evidente stato di disidratazione delle olive nella maggior parte degli areali provinciali, mitigato solo parzialmente dalle precipitazioni del mese di ottobre, la cui entità è meglio descritta nell'ultimo bollettino agrometeo (<https://tinyurl.com/RLagmeteo2210>). Circa lo stato delle piante, stressate dalla prolungata siccità, si è osservata una scarsa ripresa vegetativa autunnale e molte piante non hanno ancora emesso nuovi germogli. Il periodo autunnale, caratterizzato da elevata umidità, bagnature fogliari e temperature miti è favorevole allo sviluppo di patologie fungine, come l'**occhio di pavone** (<http://bit.ly/RL-occhiopavone>) e batteriche, come la **rogna**, la cui diffusione è favorita anche dalle ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici. Per contenere tali patologie **si rinnova il consiglio di intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici** e di attuare le pratiche agronomiche descritte nella scheda tecnica dedicata disponibile al link <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>.

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. **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 sgradevoli, 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 E REPORT OLIVOLIVA

In occasione della **manifestazione Olioliva**, tenutasi a Imperia dal 4 al 6 novembre, sono stati raccolti 105 campioni di olio, successivamente analizzati presso il Laboratorio Regionale di Sarzana. L'elevato numero di campioni consente di effettuare le prime valutazioni circa la qualità degli oli prodotti in provincia nel 2022. Al seguente link <https://tinyurl.com/Olioliva22> è disponibile il report in cui vengono presentati i risultati ottenuti. Si ricorda che per soddisfare i requisiti previsti per la categoria extravergine, l'olio deve essere conforme dal punto di vista **chimico e organolettico**. I parametri per la classificazione merceologica sono definiti dal **Regolamento (UE) n. 2104/2022 (che abroga il Reg CE 2568/91)** e i parametri chimici utilizzati a tale scopo sono riportati nel report.

Per quanto riguarda i requisiti organolettici per l'attribuzione della classe merceologica extravergine, questi 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**. 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).

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

GESTIONE DEL TERRENO

Concimazione: a raccolta ultimata, ogni 3-5 anni, è opportuno eseguire un'**analisi del terreno** per poter effettuare una concimazione autunnale più mirata. Gli elementi da distribuire sono quelli poco mobili, cioè **fosforo (P)** e **potassio (K)** o **eventuali correttivi come il Calcio** nel caso l'analisi ne evidenzia la necessità. E' consigliabile abbinare a concimi fosfo-potassici concimi in grado di apportare sostanza organica a basso titolo di azoto o impiegare concimi organo-minerali che riducono le perdite per lisciviazione ed hanno una più elevata efficienza nutritiva. Per quanto riguarda l'azoto (N), sono da evitare apporti in forma minerale in questo periodo, soprattutto se derivante da concimi a rapida cessione. Per definire gli apporti, il **disciplinare di produzione integrata regionale** prevede l'utilizzo del metodo del bilancio oppure le schede a dose standard. Mediante le schede a dose standard e considerando una dotazione normale di elementi nutritivi nel terreno, si possono consigliare le seguenti **dosi di unità fertilizzanti per ettaro** per una produzione attesa di circa **30-50 q/ha**:

- **40-50 unità fertilizzanti di fosforo** (espresso come P_2O_5);
- **60-80 unità** fino ad un massimo di **100 unità di potassio** (espresso come K_2O).

Gli apporti possono essere aumentati nel caso si prevedano maggiori produzioni o nel caso di scarse dotazioni rilevate alle analisi del terreno. Se nell'oliveto si pratica la trinciatura dell'erba e delle ramaglie, questa parziale restituzione al suolo di elementi nutritivi consente un risparmio dell'ordine del 30-40% sia delle unità di fosforo, sia di potassio. La scheda tecnica sulla concimazione dell'olivo conforme a quanto previsto dal Disciplinare di Produzione Integrata è disponibile al link <http://bit.ly/RLconc-olivo>.

Sistemazioni idrauliche - visto il periodo e la maggior frequenza di eventi piovosi violenti, è opportuno effettuare una periodica manutenzione della rete di regimazione delle acque superficiali per limitare il ruscellamento, l'erosione e gli smottamenti. La regimazione delle acque è particolarmente importante nei terreni in pendenza e in caso di terrazzamenti poiché impedisce l'eccesso di infiltrazione e possibili cedimenti strutturali dei muretti e ciglioni. **Inerbimento** - l'inerbimento, naturale o artificiale, oltre ad essere la condizione più comune che caratterizza gli oliveti liguri, **è anche una disposizione obbligatoria** per chi aderisce alla Mis. 10 del PSR (agricoltura integrata) in determinate condizioni di pendenza (media superiore al 10%) e nel periodo autunno invernale in pianura per limitare le perdite di elementi nutritivi.

NEWS E COMUNICAZIONI

>> **PSR 2014-2020.** L'elenco di tutti i bandi aperti è disponibile al link <https://tinyurl.com/bandiaperiti>

>> **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 sono disponibili al link: <https://www.oliolivieraligure.it/>