REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo
PRODUZIONE INTEGRATA - AMBITO OLIVICOLTURA
Monitoraggio Agro-Ambientale

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 21 del 6 ottobre 2022

Nelle aree litoranee le olive hanno raggiunto un livello di maturazione idoneo alla raccolta. Il progresso nella maturazione è evidente anche in fascia 2 dove un numero sempre maggiore di olive ha assunto il colore tipico della varietà. Nelle aree più interne prevale ancora il colore verde giallastro. Nei campioni prelevati questa settimana nelle aree non trattate o in uscita dal trattamento consigliato il 15/09, **l'attività di ovideposizione della mosca è risultata molto intensa.** L'aumento delle infestazioni attive è stato rilevato anche nella varietà *Castelnovina e* nelle aree di fascia 3, che fino alla settimana scorsa risultavano praticamente indenni. **Nelle aree evidenziate in rosso in tabella le infestazioni superano la soglia di intervento prevista dal Disciplinare (5-7%).**
In fascia 1, dove era stato consigliato di trattare il 15/09, visto lo stato di maturazione delle olive si consiglia di procedere alla raccolta rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.
In fascia 3 levante alla quota <100m si consiglia di intervenire con prodotti ad azione larvicida tenendo conto degli intervalli di sicurezza dei diversi prodotti. Tra quelli ammessi dal Disciplinare è possibile utilizzare **acetamiprid** *(Kestrel intervallo di sicurezza 7 giorni, Epik SL i.s. 21 giorni; max 2 interventi/ anno indipendentemente dall'avversità) oppure* **flupyradifurone** (*Sivanto Prime, max 1 intervento/anno indipendentemente dall'avversità, i.s. 14 giorni*). Si ricorda inoltre che il principio attivo **fosmet** (*es. Spada 50 WG)* secondo quanto stabilito dal comunicato del Ministero della Salute del 1 febbraio 2022, è consentito non oltre il 1 novembre 2022.
In alternativa al trattamento è possibile ipotizzare la raccolta precoce da pianificare in funzione dello stato fitosanitario e della maturazione delle olive, tenendo conto delle possibili rese al frantoio riportate sotto nel box giallo e adottando le buone pratiche di raccolta e conservazione.
In tutti gli areali, laddove non siano stati eseguiti gli interventi consigliati in precedenza, è opportuno procedere velocemente alla raccolta, al fine di evitare il deterioramento del prodotto a causa delle infestazioni.
Per maggiori dettagli su biologia e strategie di difesa, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLIVO accessibile al link https://bit.ly/RLmoscaolivo

Proseguono presso il laboratorio regionale di Sarzana le **determinazioni del contenuto in olio** su olive prelevate in diversi ambiti provinciali, allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive e utili per pianificare eventuali raccolte. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco per la varietà *Frantoio/Razzola* è risultato essere circa 20% (min 16,7%, max 22,7% e possibili rese al frantoio comprese tra 11% e 15%).** L'aumento rispetto alla scorsa settimana è di oltre un punto percentuale e il valore medio su fresco risulta mediamente superiore di oltre 3 punti rispetto alla stessa settimana del 2021, con le differenze più evidenti nelle aree di entroterra. **Questa settimana sono disponibili anche i dati delle prime frangiture**: le rese medie si attestano intorno al **16-17% (min 13% max 20%)** con i valori più elevati relativi alle varietà Frantoio/Razzola. Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno le rese risultano superiori di circa 4 punti percentuali. È comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata.
I dati relativi alle analisi eseguite nel 2022, aggiornati periodicamente, sono disponibili al link: https://tinyurl.com/inolizione2022
Al fine di monitorare l'andamento della maturazione invitiamo i produttori a registrare le rese effettive che otterranno al frantoio nelle varie frangiture al link https://tinyurl.com/rese2022

LOTTA GUIDATA *MOSCA OLEARIA* - Andamento su SCALA PROVINCIALE

ZONE		0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 – 350 m Inf. Attiva (%)
FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	>15% PROCEDERE ALLA RACCOLTA		TRATTATO 29/09
	PONENTE	>15% PROCEDERE ALLA RACCOLTA		—
FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 22/09	TRATTATO 22/09	TRATTATO 29/09
	PONENTE	TRATTATO 29/09		TRATTATO 22/09
FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	>10% TRATTARE O PREPARARSI ALLA RACCOLTA	TRATTATO 22/09	TRATTATO 22/09
	PONENTE	TRATTATO 29/09		TRATTATO 22/09

Dati rilevati in collaborazione con **APOL S.C.A.R.L.** Guida alla lettura dei bollettini e della tabella al link: https://bit.ly/guida-sp

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

>> OLIVICOLTURA BIO: chi fosse interessato ad adottare metodi di lotta a basso impatto o biologici dovrà attuare le tecniche riportate nelle ***Linee guida per il controllo della mosca olearia in olivicoltura biologica o a basso impatto*** (https://bit.ly/RLolivobio) e seguire le indicazioni dei comunicati specifici (**BOLLETTINO OLIVO BIO – Comunicato n. xx),** emessi a livello provinciale senza una cadenza temporale predefinita, ma sulla base delle necessità emerse dai rilievi settimanali. **A tal proposito si segnala che è stato emesso il comunicato n.4 (**https://tinyurl.com/2ndpm54s) **in cui è stata data indicazione di prepararsi alla raccolta.**

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, 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.

NEWS E COMUNICAZIONI

Segnalazione danni siccità in olivicoltura entro 15 ottobre. Informazioni e modulistica disponibili al link https://tinyurl.com/RLdanniolivo

Corso introduttivo teorico pratico di costruzione dei muretti a secco. Locandina disponibile al link https://tinyurl.com/CorsoMuretti

>> Permane lo **STATO di GRAVE PERICOLOSITÁ INCENDI BOSCHIVI** su tutto il territorio della Regione Liguria: è vietato l'abbruciamento di residui agricoli e forestali. Ulteriori limitazioni sono dettagliate nel Decreto https://tinyurl.com/RLincendi

LABO-CAAR -Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - **tel.** 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it– **Web** www.agriligurianet.it, http://sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot