

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 24 del 27 ottobre 2022



Con questo numero termina l'emissione settimanale dei bollettini, che riprenderà a cadenza mensile a partire da giovedì 17 novembre.

La raccolta delle olive è prossima al termine nelle aree litoranee e ben avviata nei restanti areali. Considerate le attuali condizioni che risultano particolarmente favorevoli all'attività della mosca e allo sviluppo larvale, qualora non sia ancora iniziata, si rinnova il consiglio di **procedere alla raccolta 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>.

Laddove la difesa contro la mosca olearia, attuata sia con tecniche integrate che biologiche abbinate alla raccolta precoce, è stata puntuale, le percentuali di infestazioni dannose sono risultate contenute e lo stato fitosanitario delle olive è apparso molto buono, così come i principali parametri analitici dei primi oli analizzati presso il Laboratorio Regionale di Sarzana.

CONTENUTO IN OLIO E RESE AL FRANTOIO

Ringraziando i produttori che hanno registrato le rese attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese2022> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento anche per le prossime frangiture, riportiamo di seguito i dati emersi: <https://tinyurl.com/DatiRe2022>. Le rese medie della settimana per le varietà **Razzola/Frantoio** comunicate dai frantoiani si attestano intorno al **20% (min 16% max 25%)** e risultano in lieve incremento anche per la varietà **Leccino**. **Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno le rese continuano a risultare superiori di diversi 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.

ASPETTI FITOSANITARI

Rogna dell'olivo: è causata dal batterio *Pseudomonas savastanoi* che si diffonde nella pianta attraverso ferite naturali, veicolate da insetti, quali la cecidomia, oppure causate dall'uomo durante le operazioni di potatura e di raccolta con l'impiego di scuotitori meccanici. Le condizioni di elevata umidità e temperature tipiche del periodo autunnale favoriscono la diffusione e lo sviluppo del batterio. Al fine di ridurre e contenere la diffusione del patogeno si consiglia di raccogliere con vegetazione asciutta e **intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici**. In fase di potatura sarà poi necessario eliminare i rami maggiormente colpiti, avendo cura di disinfettare gli strumenti di taglio e di allontanare i residui dall'oliveto. A livello nutrizionale infine è utile recuperare una buona dotazione di potassio prima dell'inverno per favorire l'indurimento dei tessuti vegetali. Maggiori informazioni nella scheda tecnica <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>.

Cecidomia dell'olivo: grazie alla collaborazione del Prof. Petacchi della Scuola Sant'Anna di Pisa, è emerso che la generazione autunnale, che *Dasineura oleae* compie normalmente in questo periodo, è risultata esigua. **Non sono consigliati interventi con prodotti insetticidi** e per la difesa si rimanda al periodo primaverile quando nei bollettini saranno fornite informazioni specifiche calibrate sulla base dei dati di monitoraggio. Poiché **la cecidomia può favorire la diffusione della rogna**, si sottolinea l'importanza di effettuare i trattamenti consigliati contro tale patologia, per limitarne la diffusione, nonché di adottare le pratiche agronomiche consigliate nella scheda tecnica <https://tinyurl.com/cecidomia>

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.

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 qualitativa 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**.

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

NEWS E COMUNICAZIONI

- >> **PSR 2014-2020.** L'elenco di tutti i bandi aperti è disponibile al link <https://tinyurl.com/bandiaperti>
- >> **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/>
- >> **OLIO LIGURIA 2022—FESTA DELL'OLIO NUOVO:** nei giorni 4-5-6 novembre si terrà a Imperia la ventitreesima edizione della manifestazione.