





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

# **BOLLETTINO OLIVO SAVONA-COMUNICATO N. 25 del 17 novembre 2022**

## **SITUAZIONE ATTUALE**

La raccolta delle olive può ritenersi conclusa in tutti gli areali provinciali, con un anticipo rispetto al 2021 stimato mediamente in 15-20 giorni e particolarmente evidente nelle aree collinari e interne. 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, a partire dall'ultima decade di settembre e per tutto il mese di ottobre, le ovideposizioni sono state particolarmente intense e le percentuali di infestazione attiva in alcuni casi molto elevate e la raccolta anticipata è risultata ancor più determinante per ottenere olive 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/RLocchiopavone) 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 CONSERVAZIONE**

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 mantenerii 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 (UE) n. 2104/2022 (che abroga il Reg CE 2568/91). 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.

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 autunnovernina 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 evidenzi 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<sub>2</sub>O<sub>5</sub>);
- 60-80 unità fino ad un massimo di 100 unità di potassio (espresso come K<sub>2</sub>O).

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 <a href="http://bit.ly/Rl.conc-olivo">http://bit.ly/Rl.conc-olivo</a>.

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/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.oliorivieraligure.it/

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



