

BOLLETTINO OLIVO SAVONA - COMUNICATO N. 22 del 20 OTTOBRE 2016



Situazione mosca e osservazioni: prosegue la maturazione delle olive soprattutto nelle fasce litoranee ed il viraggio di colore compare anche nella polpa.

L'incremento delle temperature minime giornaliere, soprattutto in Fascia 1 e 2, consente lo sviluppo delle larve all'interno delle olive.

L'efficacia degli ultimi trattamenti consigliati è terminata in tutte le aree provinciali e pertanto **si consiglia di prepararsi alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza del prodotto impiegato nell'ultimo trattamento (fosmet 21 gg; imidacloprid 28 gg; dimetoato 28 gg) rispettando le buone pratiche di raccolta.**

La raccolta deve essere condotta tanto più velocemente quanto più le olive sono compromesse dal punto di vista fitosanitario e in relazione allo stato di maturazione delle stesse.

LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA REGIONALE

ZONE		0-100 m Inf. Attiva (%)	100-200 m Inf. Attiva (%)	200-350 m Inf. Attiva (%)	> 350 m Inf. Attiva (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA			
	PONENTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA			
 FASCIA 2 - PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA			
	PONENTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA			
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	PROCEDERE ALLA RACCOLTA			

Dati rilevati in collaborazione con APOL

È possibile individuare la corretta posizione del proprio oliveto al seguente link: <http://sima.liguriainrete.it/LaRaf/servlet/Fasce>

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

Il comunicato **BIO n. 5** è stato emesso venerdì 7 ottobre - <https://goo.gl/SxRlyg>

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA E DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di raccogliere direttamente le olive dalla pianta e di scartare le olive cadute a terra o in cattivo stato fitosanitario, avendo cura di riporre il prodotto in strati sottili ed in cassette forate possibilmente in locali freschi, ben areati, al riparo dall'acqua, dal vento, e lontano da odori sgradevoli (stalla, gasolio e simili).

Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio, prenotando la frangitura, in modo da frangere prima possibile (non oltre le 24-48 ore dalla raccolta).

Per preservare le caratteristiche dell'olio prodotto è importante utilizzare contenitori in acciaio o vetro scuro, privi di odori, puliti e asciutti che vanno mantenuti colmi al fine di limitare il contatto tra olio e aria. I locali di stoccaggio devono essere asciutti e privi di odori con temperature ideali intorno ai 15 °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 formatosi.

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov

VENERDÌ 21 ottobre		Giornata in prevalenza soleggiata, addensamenti nell'interno. Temperature in calo.
SABATO 22 ottobre		Deciso aumento della nuvolosità nei bassi strati già dalla mattinata. Temperature in calo.
DOMENICA 23 ottobre		Piogge diffuse, possibili temporali. Temperature in calo.
LUNEDÌ 24 ottobre		Coperto con piogge diffuse. Temperature in aumento.
MARTEDÌ 25 ottobre		Nubi e piogge residue. Temperature in aumento.
MERCOLEDÌ 26 ottobre		Ampie schiarite. Temperature in aumento.

ANALISI CHIMICA DELL'OLIO

Si informa che presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio. Di seguito alcuni esempi di analisi:

- **analisi standard olio:** pacchetto che comprende: acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV (prove accreditate; € 24,40 IVA inclusa).
 - **analisi NIR:** è un'analisi veloce ed economica che valuta acidità e numero di perossidi (€ 8,54 IVA inclusa).
 - **residui fitofarmaci:** analisi che valuta la presenza di residui di fitofarmaci utilizzati nei trattamenti (Dimetoato/Ometoato € 36,60 IVA inclusa).
- Per maggiori dettagli, per conoscere tutte le tipologie di analisi, il tariffario completo del laboratorio e le **convenzioni (che consentono ulteriori riduzioni tariffarie)** si invita contattare il laboratorio (tel 0187-27871 – E-mail: labsarz@regione.liguria.it) o a visitare il sito: www.agriligurianet.it.