

*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLÌ - CESENA - RIMINI

Fenologia: gli eventi temporaleschi e il conseguente abbassamento delle temperature di quest'ultima settimana hanno rallentato la maturazione delle olive tanto l'incremento dei grassi e dell'indice di maturazione è stato limitato, si prevede che, per una completa maturazione, saranno ancora necessari 7 – 10 giorni

I. Jaèn	Gradi Brix	Contenuto in grassi	Acidità	Umidità
3,12	11,3	18,20	20	53,35
3,52	10,9	17,96	26	56,56
3,95	10,5	21,45	20	50,98

L'indice Jaèn idoneo per la raccolta è compreso tra il 3,5 e il 5



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp



Youtube

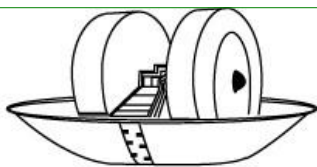


Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.



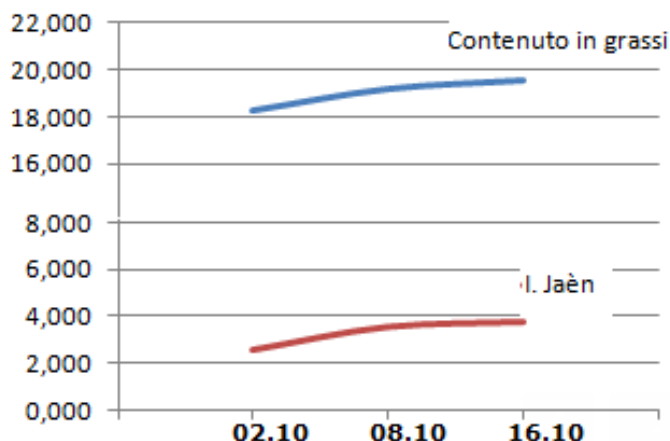
Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA



Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*): il monitoraggio di questa settimana ha rilevato in tutti i punti di monitoraggio una riduzione dei voli e delle catture nelle trappole. Pure le infestazioni sono risultate limitate. Da considerare anche che, le condizioni climatiche attuali, con temperature notturne di 7-10°C e diurne inferiori ai 20°C rendono più lento lo sviluppo della Mosca.

Prime attività in oleificio: alcuni oleifici hanno attuato delle prove di molitura attuando anche l'analisi dell'olio ottenuto partendo dalla varietà Correggiolo, che costituisce la Dop - Colline di Romagna in ragione di almeno il 60%



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

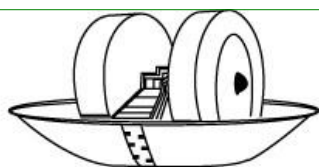
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





**Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna**

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA



<u>Parametro</u>	<u>Risultato</u>	<u>Unità di Misura</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Acidità	0.20	% AcOlei	0.00	0.80
Perossidi	6.22	meq O2/k	0.00	20.00
K232	1.59	U.A.	0.00	2.50
K270	0.11	U.A.	0.00	0.22
DeltaK	0.00		0.00	0.01
AcPalmitico	15.43	%	7.50	20.00
AcPalmitoleico	1.54	%	0.30	3.50
AcEptadecanoico	0.09	%	0.00	0.00
AcEptadecenoico	0.16	%	0.00	0.00
AcStearico	2.10	%	0.50	5.00
AcOleico	72.36	%	55.00	83.00
AcLinoleico	7.02	%	3.50	21.00
AcArachico	0.36	%	0.00	0.60
AcLinolenico	0.65	%	0.00	1.00
AcEicosenoico	0.29	%	0.00	0.40
PolifenoliTot	355.30	mg/kg	0.00	0.00
Idrossi-tirosolo	1.90	mg/kg	0.00	0.00
Tirosolo	7.50	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-oleuro	119.83	mg/kg	0.00	0.00
DecarbOxmetil-ligstr	62.84	mg/kg	0.00	0.00
Lignani	30.52	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeOleuropeina	41.59	mg/kg	0.00	0.00
AgliconeLigstroside	8.32	mg/kg	0.00	0.00
Alfatocoferolo	458.24	mg/kg	0.00	0.00
BetaGammaTocoferolo	32.37	mg/kg	0.00	0.00
DeltaTocoferolo	0.00	mg/kg	0.00	0.00
TocoferoliTot	490.61	mg/kg	0.00	0.00
Esteri Metilici	8.19	mg/Kg	0.00	0.00
Esteri Etilici	5.27	mg/Kg	0.00	0.00
io: Esteri MetilEtilici	13.46	mg/kg	0.00	75.00



Tecnici:

Provincia Forli/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp



Youtube

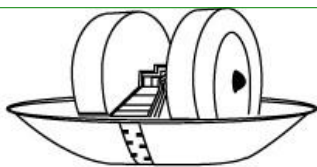


Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.



Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Iniziamo ad analizzare le principali voci:

Acidità: è l'indicatore fondamentale della qualità dell'olio. Le olive danneggiate, o conservate in modo non idoneo, producono oli con valori di acidità più elevati rispetto a quelli ottenuti da olive sane. La conoscenza di questo parametro è molto utile per comprendere lo stato di degradazione dell'olio. Al fine di ottenere un olio extra vergine di oliva di qualità con bassi valori di acidità libera è indispensabile che le olive siano sane, che vengano raccolte al giusto grado di maturazione, cercando di non provocare danni o lesioni al frutto, che vengano stoccate nel miglior modo e molite al massimo dalla 24 – 36 ore dalla raccolta. Valori superiori allo 0,8% indicano che potrebbero esserci stati dei problemi durante la filiera e sono spesso accompagnati da difetti percepibili a livello organolettico, in particolare: avvinato, riscaldamento, muffa.

Perossidi: determinano alterazione di tipo ossidativo, indicano la degradazione e l'invecchiamento del prodotto, nonché la sua tendenza a irrancidire, si percepisce sensorialmente con odori e aromi sgradevoli identificabili con il difetto di rancido.

In base all'attuale normativa, per gli oli vergini commestibili, sia extra vergini che vergini, il limite massimo del numero di perossidi è fissato a 20 meq O₂ attivo/kg di olio, al di sopra del quale l'olio è classificato come "lampante".



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

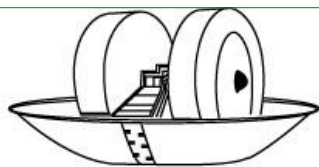
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Composti fenolici: sono correlati alla stabilità e alle caratteristiche organolettiche del prodotto. Importante è il contributo fornito dai polifenoli nella formazione del gusto tipico dell'olio extra vergine di oliva, sensazioni gustative, del quale determinano le peculiari sfumature di amaro e di piccante.

Tocoferoli: sono la provitamina E, sono sostanze antiossidanti naturali presenti nell'olio extravergine di oliva che controllano i processi di ossidazione con meccanismi diversi.

Oltre ad esercitare nell'olio la stessa funzione antiossidante dei polifenoli, essi possiedono un'attività biologica, poiché proteggono le membrane cellulari dall'azione disgregativa dei radicali liberi presenti nell'organismo umano.

Alchil-Esteri: sono composti organici che si originano da fenomeni di fermentazione e degradazione in olive di scarsa qualità, come frutti troppo maturi, danneggiati dalla Mosca olearia, conservati troppo a lungo e in cattive condizioni durante le fasi di trasporto e stoccaggio in attesa della lavorazione in frantoio.



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

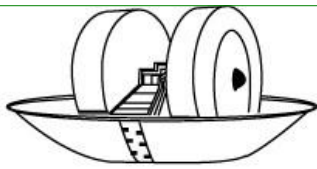
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





**Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna**

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Per opportuna conoscenza si riporta l'approvazione delle modifica del disciplinare di produzione della DOP "Colline di Romagna"

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.9180961 del 28/09/2020

Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali

Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica pqai IV

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Colline di Romagna" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1491 della Commissione del 25 agosto 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee - Serie L 214 del 26 Agosto 2003.

IL DIRETTORE GENERALE

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;

Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6, comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni meteorologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;



Tecnici:

Provincia Forli/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

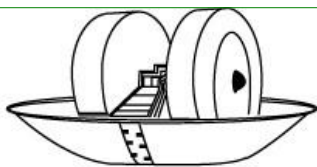
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





**Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna**

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Visto il Regolamento (CE) n. 1491 della Commissione del 25 agosto 2003, pubblicato nella

Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee – Serie L 214 del 26 agosto 2003 - con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Colline di Romagna";

Visto la Determinazione della Regione Emilia Romagna 0620361 del 25 settembre 2020 Servizio Innovazione, Qualità, Promozione e Internalizzazione del Sistema Agroalimentare, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'annata 2020 di poter effettuare la raccolta nell'intervallo temporale tra il l'inizio dell'invaiaitura e il 10 dicembre;

Considerato che, dalla relazione allegata al provvedimento della Regione Emilia Romagna, emerge con chiarezza che l'andamento climatico 2020 è caratterizzato da medie termiche elevate che hanno comportato un anticipo dell'epoca di maturazione dei frutti;

Considerato che il disciplinare di produzione all'art. 4 comma 3 prevede l'inizio della raccolta delle olive dal 15 ottobre e che il mantenimento di questa data, nell'annata olivicola 2020, comprometterebbe la qualità dell'olio alterando sia i parametri chimico fisici che organolettici, comportando un grave danno economico ai produttori;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP "Colline di Romagna" ai sensi del citato art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6 comma 3 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP "Colline di Romagna" attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale.



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

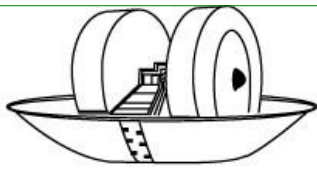
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





**Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna**

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Alla pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Colline di Romagna" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1491/2003 della Commissione del 25 agosto 2003.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP "Colline di Romagna" è temporanea e riguarda esclusivamente l'annata olivicola 2020 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali.

Roma,

**Il Direttore Generale
Oreste Gerini**



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

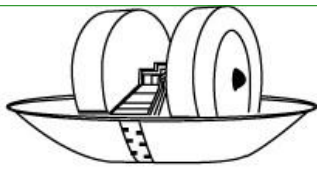
Gruppo Whatsapp



Youtube



I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.



*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 22

Data, 16 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA



FRANTOIO



LECCINO



Tecnici:

Provincia Forli/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp



Youtube



I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.