

SERVIZIO FITOSANITARIO E CHIMICO, RICERCA, SPERIMENTAZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

BOLLETTINO DI DIFESA INTEGRATA OLIVO n° 28 del 7 novembre 2014

INFORMAZIONI GENERALI

Le indicazioni fornite nel presente bollettino relative alla difesa dalle avversità e al controllo delle infestanti, nonché all'uso di fitoregolatori, sono coerenti con le norme tecniche dei disciplinari di produzione integrata regionale, e risultano vincolanti solo per le aziende che aderiscono a programmi di difesa integrata volontaria al fine della certificazione nell'ambito di sistemi di qualità (Global gap, marchio regionale AQUA, ...), o alla conduzione biologica (quando specificato), mentre per tutte le altre aziende le indicazioni devono essere considerate consigli dati ai sensi del D.Lgs. n. 150/2012 relativo alla difesa integrata obbligatoria.

STRATEGIE DI DIFESA

OCCHIO DI PAVONE (*Spilocaea oleaginea*)

Nelle zone storicamente molto favorevoli allo sviluppo della malattia, oppure in condizioni di presenza di molte macchie anulari sulle foglie tipiche dell'infezione fungina, si raccomanda un trattamento con prodotti rameici dopo la raccolta delle olive; questo anche al fine di preservare la pianta dalla penetrazione di altre patologie, come la rogna, attraverso le ferite occasionate dalle operazioni meccaniche di raccolta.

RACCOLTA

TABELLA 1 – Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

- CIVIDALE – ITAS - Via dell'Istituto Tecnico Agrario 42; tel. 331 1781814
- RAGOGNA loc. Pignano – Frantoio Lizzi - Via Pellegrino da S. Daniele 3; tel.333 2069947
- PALAZZOLO DELLO STELLA - Frantoio Olistella - via casali Moretton 30/b; tel. 339 7826173
- TRIESTE - Agricola di Trieste Soc. Coop. - Via Travnik 10; tel. 040 8990111
- TRIESTE - Parovel Group. S.r.l. - Zona Artigianale Dolina 546; tel. 040 227050 040 8326364
- DOBROVO (SLO); tel. 386 31523894; 386 53044053
- CAPPELLA MAGGIORE (Tv) - Cooperativa REITIA - Via Cal Alta 57; tel. 0438 930221 – 3774143149

CONSERVAZIONE OLIO - Si consiglia inoltre di conservare l'olio in contenitori adeguati es., acciaio o vetro scuro, puliti, mantenendoli colmi, lontano da fonti di luce e calore, in ambienti freschi privi di odori ad una temperatura idonea di conservazione compresa tra i 14 ed i 18 °C. Nel caso di olio non filtrato è consigliabile effettuare un travaso dopo circa 20 – 30 giorni per eliminare i sedimenti ed i depositi (morchia) ai fini del mantenimento delle caratteristiche di qualità dell'olio nel tempo.

Per ulteriori informazioni:

ERSA – Sezione olivicoltura

UD-GO-PN tel. 0432 529270 cell. 3346564270

TS tel. 040 3775852 cell. 3357543021