

## **BOLLETTINO DI DIFESA INTEGRATA OLIVO n° 28 del 4 novembre 2016**

### **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, 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.
- ✎ Il disciplinare di produzione integrata per l'anno 2016 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, è consultabile e scaricabile sul sito dell' ERSA:  
<http://www.ersa.fvg.it/difesa-e-produzione-integrata/produzione-integrata-volontaria/disciplinari-produzione-Integrata-fvg/disciplinare-produzione-integrata-fvg-anno-2016-1/>

### **SITUAZIONE FITOSANITARIA**

#### **STRATEGIE DI DIFESA**

##### **OCCHIO DI PAVONE (*Spilocaea oleaginea*)**

Si consiglia di effettuare un trattamento con prodotti rameici una volta terminata la raccolta di tutte le cv. in particolare nelle zone/località in cui le condizioni meteo-climatiche favoriscono storicamente lo sviluppo del patogeno.

Tale intervento è ritenuto utile sia contro l'occhio di pavone ma anche per ostacolare la penetrazione di altri agenti fungini o batterici (es.: "Rogna dell'olivo" *Pseudomonas siringae* pv. *savastanoi* (E.F. Smith)) attraverso le ferite attraverso le ferite occasionali generate dagli strumenti meccanici impiegati durante la raccolta dalle operazioni meccaniche di raccolta..

##### **DISSECCAMENTI DELLA CHIOMA**

Qualora si riscontrassero disseccamenti fogliari anomali o di interi rametti o branche, anche di singole piante e soprattutto a carico di giovani piante, si consiglia di rivolgersi ai tecnici dell'ERSA (3346564270, 3357543021) per un sopralluogo e un eventuale prelievo di materiale da sottoporre ad analisi.

## **FRANTOI**

Si consiglia di prenotare per tempo il frantoio per la frangitura della produzione.

Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

- CIVIDALE – ITAS - Via dell'Istituto Tecnico Agrario 42; tel. 333 1064912
- 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  
cell. 3774143149

## **RACCOLTA**

Si raccomanda di iniziare le operazioni di raccolta rispettando rigorosamente il tempo di carenza del prodotto utilizzato per l'ultimo trattamento larvicida/adulticida effettuato.

Ai fini dell'ottenimento di una migliore qualità dell'olio si consiglia di raccogliere le olive direttamente dalle piante eliminando quelle danneggiate dalle infestazioni della mosca o quelle cadute a terra.

La conservazione delle olive, in attesa della frangitura, deve avvenire in cassette forate in strati sottili in un locale fresco ben areato. La frangitura delle olive deve avvenire entro le 24-48 ore dalla raccolta.

## **CONSERVAZIONE OLIO**

Si consiglia 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 cell. 3346564270

TS tel. 040 3775852 cell. 3357543021