



**CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

Via A. Malignani, 26 - 33035 Martignacco (UD)
P. IVA: 03075970305
PEC: olioevofvg@pec.it
Cod. SDI: JKKZDGR
Mail: info@oliofvg.it
Cell: 327 6574870
Sito web: <https://oliofvg.it/>

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

**BOLLETTINO DI DIFESA INTEGRATA DELL'OLIVO
PER LE PROVINCE DI UDINE E PORDENONE
n. 23 del 09 ottobre 2026**

Sommario

ANDAMENTO METEO	1
FENOLOGIA	1
SITUAZIONE FITOSANITARIA	2
<i>MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)</i>	2
PREPARAZIONE ALLA RACCOLTA	4
ANALISI SUGLI OLI: PERCHÉ SONO IMPORTANTI?	5
<i>MAPPA DEI FRANTOI OLEARI DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA E ZONE LIMITROFE</i>	6

ANDAMENTO METEO

Progressivo ingresso di aria più fresca da nord-est con instaurazione di correnti continentali più secche e stabili a partire da domenica 11 ottobre.

FENOLOGIA

In tutte le zone monitorate le olive hanno completato l'accrescimento raggiungendo la dimensione massima tipica nella maggior parte delle varietà. La resa media in olio è del 10, 20%. Dai controlli settimanali di maturazione delle olive, si evince un progressivo incremento del grado di maturazione delle olive. Si ricorda che il valore ottimale per la raccolta è 350-360 gr/mm².

Comune	Varietà	Penetrometro gr/mm ²
Pozzuolo	Leccino	390
	Bianchera	410
Castions di S.	Leccino	390
	Bianchera	420
Latisana	Leccino	390
	Bianchera	400
Faedis	Leccino	380

	Bianchera	400
Povoletto	Leccino	390
	Grignano	410
Osoppo	Leccino	390
	Bianchera	410
Premariacco	Leccino	400
	Grignano	410



Foto 1. Varietà Lecciana a Moruzzo e Leccino a Nespoledo

SITUAZIONE FITOSANITARIA

MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)

Dai campionamenti effettuati in laboratorio si riscontra la presenza di larve vive di prima, seconda, terza generazione, pupe vive e fori d'uscita. Si consiglia di programmare la raccolta laddove la

presenza della mosca risultasse significativa. Gli olivicoltori che intendono fare una raccolta tardiva si consiglia, in presenza di catture, l'utilizzo delle esche attivate con Spinosad (max 8 trattamenti/anno).

Di seguito si riportano le tabelle delle catture settimanali di adulti di mosca dell'olivo e il monitoraggio settimanale delle olive per l'infestazione attiva e dannosa:

Prov	Comune	30 ^a sett	31 ^a sett	32 ^a sett	33 ^a sett.	34 ^a sett	35 ^a sett	36 ^a sett	37 ^a sett	38 ^a sett	39 ^a sett.	40 ^a sett.	41 ^a sett.	42 ^a sett.
UD	Cividale	0	3 m	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1f	0
UD	Gemona	2 f + 4 m	0	0		1 m	0	0	1 m	0	0	5m+1 f	2f+1 m	-
UD	Majano	1 m	1 m	1 f	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1m
UD	Moruzzo	2 m	1 m	0	1m	0	0	0	0	0	0	2m	5m	0
UD	Nespolo	1 m	4 f + 4 m	0	0	1 m	1 f	1 m	0	1	1	3m+1 f	0	4f+1m
UD	Nimis	5 m	2 m	1 m	2f+3 m	0	6	7 m	27 m	15 m	15m	4m+3 f	2f	2f+1m
PN	Caneva	0	1 f + 1 m	0	0	0	0	1 m	1	1 m	1m	4m	2m	8m+1f
PN	Mont. Valc.	1 m	2 f + 6 m	0	0	0	1 f	0	4 m	11 m	11m	3m+1 f	1f	0
PN	Polcenigo	0	1 f + 1 m	2 m	0	0	1 m	1 m	0	0	0	3m+1 f	0	0
PN	S. Quirino	1 f + 4 m	4 f + 7 m	0	1f	0	0	1 m	0	2 m	2m	15 m	15m +3f	2f+1m
UD	Osoppo	0	1 m	0	0	0	2 m	5 m	0	0	0	1m+1 f	2f+6 m	3m+1f
UD	Pozzuolo	1 f	1 m	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Faedis	2 f + 1 m	1 f + 1 m	0	0	0	2 m + 1 f	0	1 m	1 m+ 1f	1m+1f	2m	1m	3m+3f
UD	Povoletto	0	1 f	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Rive d'Arc.	2 m	1 f + 1 m	0	0	0	0	0	0	0	0	1m	0	1
UD	Latisana	1 m	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Castions di S.	1 m	0	1 m	1 m	0	0	1 m	0	0	0	0	1m	0
UD	Premariacc o	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Pro v.	Comune	n° catture mosca	Punture sterili	Uova	Larve vive 1. età	Larve morte 1. età	Larve vive 2. età	Larve morte 2. età	Larve vive 3. età	Larve morte 3. età	Pupe vive	Pupe morte	Foriscita	% INFESTAZIONE ATTIVA	% INFESTAZIONE DANNOSA	% MORTALITA' I e II età
UD	Cividale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Moruzzo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Nespolo	5	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
UD	Nimis	3	0	1	5	0	2	1	1	0	0	0	1	8	2	2
PN	Caneva	9	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	2	0	3	4
PN	Polcenigo	0	1	0	0	2	0	0	0	1	0	0	1	0	2	4
PN	S. Quirino	3	1	0	2	2	1	5	1	2	1	0	1	3	5	14
UD	Rive D'Arc.	4	2	1	2	0	2	0	0	0	0	0	6	5	6	0
UD	Osoppo	6	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0
UD	Povoletto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Faedis	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	3	0	4	0
UD	Pozzuolo	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0
UD	Castions di S.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Latisana	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1

PREPARAZIONE ALLA RACCOLTA

- Preparare il terreno prima della raccolta intervenendo con lo sfalcio del cotico erboso e delle erbe infestanti (rovi, sterpi) in maniera preventiva alla messa in posa delle reti di raccolta, così da evitare danneggiamenti;
- Verificare le condizioni delle reti e la pulizia delle cassette forate, controllare il corretto funzionamento degli strumenti di raccolta;
- Contattare il frantoio con opportuno anticipo per verificare la disponibilità del ricevimento della partita di olive prima di iniziare la raccolta;
- Se le olive vengono raccolte manualmente o con l'ausilio di rastrelli, la molitura dovrà avvenire al massimo tra le 24/36 ore dopo la raccolta. Chi utilizza la raccolta meccanizzata con bacchiatori/scuotitori la molitura dovrà avvenire il prima possibile;

- Il momento ideale per la raccolta delle olive si ha quando circa il 20% dei frutti ha cambiato colore (invaiaitura): se si sceglie di raccogliere olive troppo acerbe la forza del distacco dell'oliva dalla pianta sarà maggiore e l'olio avrà un gusto squilibrato (troppo amaro e piccante), mentre se si raccolgono olive troppo mature la forza del distacco sarà minore ma l'olio risulterà poco amaro e piccante e la concentrazione di polifenoli sarà bassa. Dove si rilevano danni importanti da mosca olearia, viene consigliata la raccolta anticipata;
- Verificare le condizioni meteo: se si raccoglie subito dopo un evento piovoso, il peso dell'oliva è temporaneamente più alto, questo è dovuto all'assorbimento di acqua ma il contenuto assoluto d'olio nel frutto sarà il medesimo.

ANALISI SUGLI OLI: PERCHE' SONO IMPORTANTI?



FIGURA 2. OLIO FUORIUSCITO DAL DECANter

Alcuni frantoi mettono a disposizione degli olivicoltori delle analisi veloci che permettono di determinare il livello di qualità dell'olio. I tre fondamentali controlli effettuali sono:

- **ACIDITA'**: il tenore di acidità in un olio è data dalla quantità di acidi grassi liberi derivanti dall'irrancidimento idrolitico dei trigliceridi, che si verifica in condizioni di trattamento e conservazione dell'olio non idonee.



**CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

Via A. Malignani, 26 - 33035 Martignacco (UD)
P. IVA: 03075970305
PEC: olioevofvg@pec.it
Cod. SDI: JKKZDGR
Mail: info@oliofvg.it
Cell: 327 6574870
Sito web: <https://oliofvg.it/>

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

- **PEROSSIDI:** il valore del numero di perossidi attesta il grado di ossidazione dell'olio e quindi la tendenza ad irrancidire.
- **POLIFENOLI TOTALI:** i polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio di oliva: determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, proteggono l'olio dall'irrancidimento e svolgono un'importante azione antiossidante.

MAPPA DEI FRANTOI OLEARI DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA E ZONE LIMITROFE



Un tecnico incaricato potrà fornirvi supporto in caso di dubbi
Servizio tecnico SISSAR 327-6574870
Per ERSAR 338-9385559