



**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. 24 del 16 ottobre 2026**

Sommario

ANDAMENTO METEO	1
FENOLOGIA	1
SITUAZIONE FITOSANITARIA	2
<i>MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)</i>	2
<i>OCCHIO DI PAVONE (Spilocaea oleaginea)</i>	2
PREPARAZIONE ALLA RACCOLTA	3
<i>MAPPA DEI FRANTOI OLEARI DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA E ZONE LIMITROFE</i>	4
<i>L'IMPORTANZA DEL FILTRAGGIO DEGLI OLI</i>	4

ANDAMENTO METEO

Fine settimana stabile, continueranno a persistere giornate con cielo sereno o poco nuvoloso.

FENOLOGIA

In tutte le zone monitorate le olive hanno completato l'accrescimento raggiungendo la dimensione massima. La resa media si attesta intorno al 10,36% e, a parte qualche piccola oscillazione isolata, i dati mostrano una sostanziale stabilità senza particolari picchi o anomalie di rilievo nel corso del periodo.

Comune	Varietà	Penetrometro gr/mm ²	Penetrometro gr/mm ²
Pozzuolo	Leccino	390	380
	Bianchera	410	390
Castions di S.	Leccino	390	380
	Bianchera	420	400
Latisana	Leccino	390	380
	Bianchera	400	390
Faedis	Leccino	380	370

	Bianchera	400	380
Povoletto	Leccino	390	380
	Grignano	410	390
Osoppo	Leccino	390	380
	Bianchera	410	390
Premariacco	Leccino	400	390
	Grignano	410	390

SITUAZIONE FITOSANITARIA

MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*)

Gli olivicoltori che intendono fare una raccolta tardiva si consiglia 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:

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	Osoppo	1	2	1	1	0	3	0	0	0	0	0	4	5	4	0
UD	Faedis	3	0	0	2	0	2	0	3	0	0	0	0	4	3	0
UD	Premariacco	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Pozzuolo	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2	0	3	1
UD	Castions di Strada	1	1	0	3	0	2	1	0	0	0	0	2	5	2	1
UD	Latisana	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Rive D'Arcano	0	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	1

OCCHIO DI PAVONE (*Spilocaea oleaginea*)

Si consiglia di attendere la fine delle operazioni di raccolta per poi effettuare subito dopo un trattamento rameico di chiusura, il quale oltre ad ostacolare eventuali patologie fungine,



**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



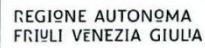
REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

lignificare i giovani rametti e cicatrizzare le eventuali ferite, preparerà la pianta alla stagione invernale.

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 (invaiaura): 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.



Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

