consorzio olio – konzorcij olja
c/o Camera di commercio di Trieste
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

**Bollettino Difesa Integrata n° 22 del 22/10/2026**

**TRIESTE - GORIZIA**

## Andamento meteo

Tempo variabile con precipitazioni anche abbondanti previsti nella serata tra venerdi e sabato mattina, successivamente è previsto l' arrivo di venti di bora da lieve a moderata con abbassamento termico delle temperature minime.

**Trieste**




**Gorizia**




## Fenologia



**Foto: invaiatura Bianchera**

consorzio olio – konzorcij olja
c/o Camera di commercio di Trieste
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

ersa
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

**Negli altri areali**

La varietà **Bianchera**: invaiatura fase fenologica BBCH 81
La varietà **Leccino**: invaiatura fase fenologica BBCH 81

## Malattie funginee

- ***Occhio di Pavone (Spilocaea oleaginea)***

Le recenti piogge e la temperatura risultano idonee al proliferare del fungo.



**Foto: Occhio di pavone**

**Difesa:** si consiglia il trattamento con prodotti rameici per cicatrizzare le ferite causate da eventuali attrezzi di raccolta o nei casi più gravi d' infezione funginea con prodotti a base dodina, post raccolta e per contenere la diffusione del fungo.

## Insetti:

- ***Margaronia (Palpita Unionalis)***

Si rileva un lieve aumento delle catture del lepidottero in tutte le zone oggetto di monitoraggio.

**Difesa:** visto l' avvicinarsi del preiodo di raccolta non sono consigliati interventi.

- ***Mosca dell' olivo (Bactrocera Oleae)***

In molte zone procedono le operazioni di raccolta, si nota un lieve aumento della presenza del dittero nelle trappole di monitoraggio.

**Difesa**: visto l' avvicinarsi del periodo idoneo alla raccolta non sono consigliati interventi

| Prov. | Comune | Località | n° catture mosca |
|---|---|---|---|
| GO | San Floriano del Collio | Valerisce | 0 |
| GO | Sagrado | Sagrado | 1 |
| GO | Ronchi | Selz | 2 |
| TS | Duino Aurisina | Sgonico | 2 |
| TS | San Dorligo | Montecelo Nord | 2 |
| TS | San Dorligo della Valle | Montecelo Sud | 1 |
| TS | San Dorligo | Montedoro | 8 |
| TS | San Dorligo | Caresana | 10 |
| TS | Muggia | Aquilinia | 12 |
| TS | Muggia | Darsella S. Bartolomeo | 4 |

**Tabella: catture Bactrocera Oleae**

## Controlli di maturazione

Dai controlli settimanali di maturazione delle olive (vedi tabella), riscontra un buon livello di maturazione delle olive e se ne consiglia la raccolta in tutte le locations

| Località | Varietà | Dinamometro gr. | Penetrometro gr/mm2 |
|---|---|---|---|
| Selz | Leccino | 580 | 360 |
| | Bianchera | 550 | 270 |
| Montecelo nord | Leccino | 580 | 360 |
| | Bianchera | 590 | 370 |
| Montecelo sud | Leccino | 560 | 350 |
| | Bianchera | 550 | 370 |
| Montedoro | Leccino | 580 | 360 |
| | Bianchera | 550 | 370 |
| Caresana | Leccino | 580 | 360 |
| | Bianchera | 560 | 370 |

**Tabella : controllo con dinamometro/penetrometro**

consorzio olio – konzorcij olja
c/o Camera di commercio di Trieste
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

# Raccolta

**Tempistiche di conservazione delle olive in cassette forate prima della molitura per evitare difetti di riscaldo nell' olio:**

**Raccolta a mano :**

**24/48 ore**

si consiglia di lasciare le cassette con metà quantità di olive per evitare che il peso delle stesse le danneggi, conservare in ambiente fresco e ventilato.

**Raccolta con abbacchiatori/meccanizzata: 8/12 ore**

si consiglia di conservarle in ambiente fresco e ventilato evitando di sovraccaricare troppo le cassette.



**Foto: cassette forate per raccolta olive**

# Info e rese frantoio:

Contattare in tempo il frantoio in tempo per prenotare il turno di frangitura.

Rese della molitura settimanale su frantoio a due fasi zona Muggia, San Dorligo della Valle:

- **Leccino da 8 a 10%**
- **Bianchera da 14 a 19%**

# Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

REMANZACCO – Frantoio Chiaradini – Via Scrosoppi 47; tel. 349 4590570

MARTIGNACCO – Consorzio Produttori Olio Extravergine F.V.G. – Via Malignani, 26; tel. 327 657 4870

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

RAGOGNA loc. Pignano – Frantoio Lizzi - Via Pellegrino da S. Daniele 3; tel.333 206994

CASTIONS DI STRADA - Corte Tomasin -Vicolo Levada,7; tel. 3335208940

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

FRANTOIO Lisjak,–Slovenia Šalara 28b, 6000 Koper, Slovenija t: +386 40 294 248/+386 31 893 378

FRANTOIO Bizjak –Slovenia Osp 77, 6275 Črni Kal, Slovenija t +386 41607543

CAPPELLA MAGGIORE (Tv) – Coop. REITIA-Via Cal Alta 57; tel. 0438 930221; c.3774143149

consorzio olio – konzorcij olja
c/o Camera di commercio di Trieste
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

# Esame organolettico olio di oliva

L'esame organolettico dell'olio d'oliva, detto anche "Panel Test",è un metodo riconosciuto per il controllo della qualità dell'olio introdotto dal Regolamento (CE) n. 2568/91 e successive modifiche. La norma ha reso obbligatoria per gli oli di oliva vergini e extravergini una prova di analisi sensoriale, con valore di test legale, attraverso la quale, sulla base di una procedura standard e codificata, viene emesso un giudizio a garanzia della genuinità e qualità di un olio d'oliva.



L'esame sensoriale restituisce inoltre un giudizio rispetto agli attributi positivi che si possono indicare come terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura (fruttato, eventualmente definito verde o maturo, piccante e amaro).

**Il Panel Test contribuisce quindi a dare un giudizio a tutto tondo sulla qualità di un olio e costituisce un elemento di caratterizzazione e differenziazione fra i diversi prodotti proposti sul mercato, analiticamente simili fra loro.**



**Per info o prenotare analisi inviare e-mail a:**
**comitatoassaggioveneziagiulia@gmail.com**

consorzio olio – konzorcij olja
c/o Camera di commercio di Trieste
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

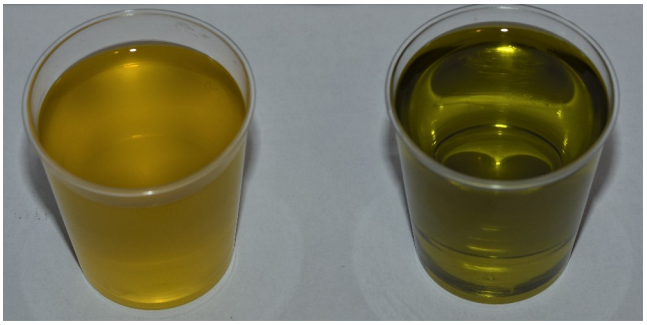
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

# Conservazione olio

Per garantire la qualità dell' olio nel tempo si consigliano le seguenti variabili operative:

- temperature dei locali di stoccaggio comprese tra 10 e 20°C la temperatura ideale sarebbe 14° costanti
- contenitori in acciaio inox, al fine di proteggere l' olio dalla luce, da evitare la conservazione in taniche o contenitori di plastica
- evitare il contatto olio /ossigeno il più possibile non lasciando il contenitore mezzo pieno
- se l' olio non è stato filtrato lasciare che si depositi per almeno un mese dopodiché travasarlo in un contenitore pulito evitando di immettere il materiale depositato sul fondo, successivamente attendere altri due mesi e rifare l' operazione.

# Principali motivi per filtrare l'olio



- Migliore conservazione: La rimozione di acqua e residui solidi (come polpa e nocciolo) riduce il rischio di irrancidimento e permette all'olio di conservare le sue qualità per un periodo più lungo.
- Stabilità: Il processo di filtrazione aumenta la stabilità dell'olio, proteggendolo dall'ossidazione e preservando la sua freschezza e il suo gusto nel tempo.
- Aspetto e limpidezza: La filtrazione rimuove le particelle in sospensione, ottenendo un olio limpido e cristallino, senza fondo o torbidità.
- Vendibilità immediata, senza attendere il deposito naturale.

**Servizio tecnico Tergeste Dop: Copetti 3382006129 – Mechi 3405563626**
**Servizio tecnico Ersa: Gori 3389385559**