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 Biologica 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 post raccolta per cicatrizzare le ferite causate da eventuali attrezzi di 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

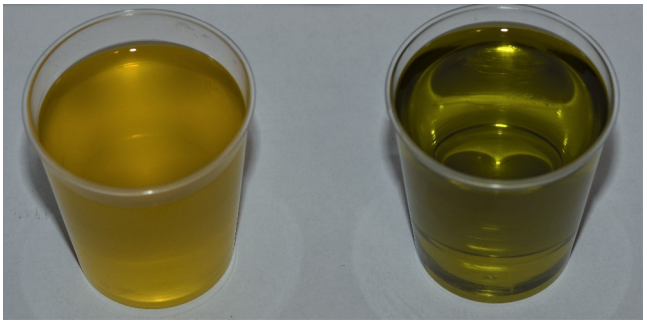
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

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