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° 23 del 29/10/2026

TRIESTE - GORIZIA

Andamento meteo

Tempo stabile e soleggiato, nel triestino venti di bora da leggera a moderata abbasseranno le temperature verso la giornata di domenica

Trieste



Gorizia



Fenologia

In quasi tutti i comprensori si sta terminando la raccolta per quelli rimasti :

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

Malattie funginee

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

Le condizioni 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.
Dalla prossima settimana verranno eseguiti i controlli sulla percentuale d' infezione nei vari areali.

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

Insetti:

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

Si rilevano poche catture del lepidottero

Difesa: visto l' avvicinarsi del periodo di raccolta non sono consigliati interventi.
Monitoraggio concluso

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

In quasi tutte le zone si stanno ultimando le operazioni di raccolta, si rileva un calo della presenza del dittero.

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

Monitoraggio concluso

Raccolta





Foto: defogliatura olive

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.

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

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 19,5%**

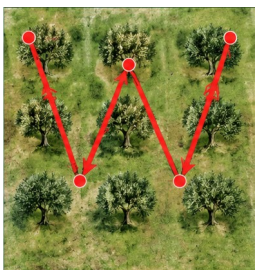
Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

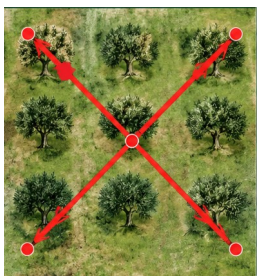
REMANZACCO – Frantoio Chiaradini – Via Scrosoppi 47; tel. 349 4590570
MARTIGNACCO – Consorzio Produttori Olio Extravergine F.V.G. – Via Malignani, 26; tel. 327 657 4870
CIVIDALE – ITAS - Via dell'Istituto Tecnico Agrario 42; tel. 333 1064912
RAGOGNA loc. Pignano – Frantoio Lizzi - Via Pellegrino da S. 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

Analisi del terreno / post raccolta

Al fine di ripristinare o sopperire alle carenze nutrizionali della pianta, per ridurre il fenomeno di alternanza di produzione e per evitare gli eccessi di sostanze nutritive, si consiglia a partire dal mese di dicembre/gennaio di effettuare l' analisi del terreno (durata di 5 anni)

Per il campionamento si può procedere o con una trivella o con una carotatrice, seguendo un percorso a W o a X sul terreno tralasciando i bordi o zone con ristagni o cumuli, forando il terreno per 40 cm e prelevando gli ultimi 10 cm dopodichè i campioni verranno mescolati tra di loro fino ad arrivare al quantitativo di 1 kg di terreno, poi imbustati, etichettati e spediti al laboratorio di analisi.





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

I risultati dell' analisi, attraverso un piano di concimazione mirato, forniranno le indicazioni sul tipo di concime da utilizzare.

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

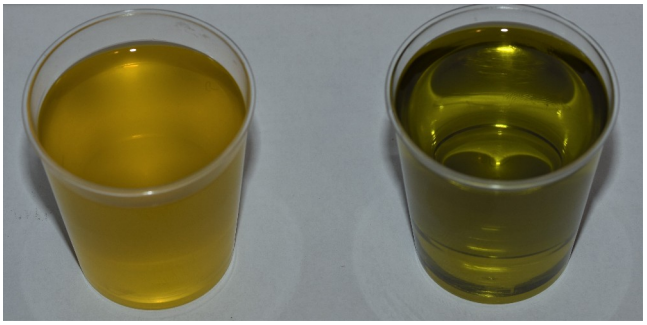
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

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