

Programmi di attività delle Organizzazioni di operatori del settore oleicolo per la campagna 2011 - Reg. CE n. 867/08 III annualità

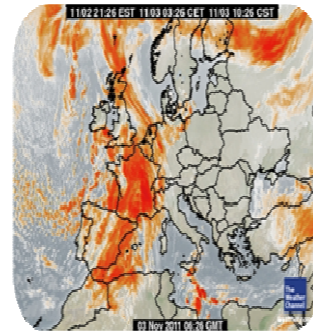
Attività C) Miglioramento della qualità della produzione dell'olio d'oliva e delle olive da tavola

Azione A) - Miglioramento delle condizioni di coltivazione, in particolare con la lotta contro la mosca delle olive, di raccolta, di consegna e di magazzinaggio delle olive prima della trasformazione e connessa assistenza tecnica

**NOTIZIARIO AGRO-METEOROLOGICO E BOLLETTINO FITOSANITARIO
 N. 28 VALIDO DAL 4 AL 10 NOVEMBRE 2011**

ANDAMENTO CLIMATICO SETTIMANALE

Una vasta circolazione depressionaria stazionerà sul Mediterraneo occidentale causando prolungate fasi di marcato maltempo soprattutto sull'Italia nord-occidentale. Il resto della penisola risentirà di avverse condizioni meteorologiche ma alternate a pause più asciutte maggiormente estese sull'area adriatica. I settori ionici saranno sotto un intenso flusso umido al cui interno potranno crearsi i presupposti per locali focolai temporaleschi. Il TEMPO nel Salento sarà all'insegna delle schiarite alternate a passaggi nuvolosi a tratti consistenti, cui potranno essere associate delle precipitazioni irregolari a prevalente carattere temporalesco. Il VENTO soffierà con decisione da sud-est, con tendenza all'attenuazione a inizio settimana. Le TEMPERATURE subiranno un aumento, sensibile nei valori minimi. (www.supermeteo.com)

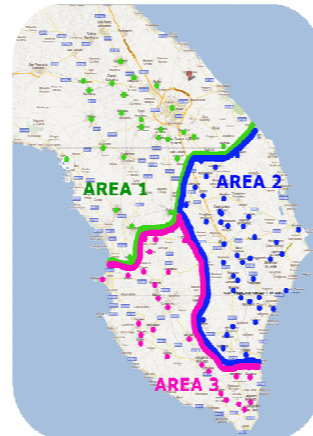


AREE DI INTERVENTO

AREA N. 1 : Arnesano, Campi Salentina, Carmiano, Cavallino, Copertino, Galatina, Galatone, Guagnano, Lecce, Lequile, Leverano, Lizzanello, Monteroni di Lecce, Nardò, Novoli, Porto Cesareo, Salice Salentino, San Cesario di Lecce, San Donato di Lecce, Sannicola, San Pietro in Lama, Squinzano, Surbo, Trepuzzi, Veglie, Vernole.

AREA N. 2: Andrano, Botrugno, Bagnolo del Salento, Calimera, Cannole, Caprarica di Lecce, Carpignano Salentino, Castrì di Lecce, Castrignano dei Greci, Castro, Corigliano d'Otranto, Cursi, Diso, Giuggianello, Giurdignano, Maglie, Martignano, Martano, Melendugno, Melpignano, Miggiano, Minervino di Lecce, Montesano Salentino, Muro Leccese, Nociglia, Ortelle, Otranto, Palmariggi, Poggiardo, Ruffano, Sanarica, San Cassiano, Santa Cesarea Terme, Scorrano, Soleto, Specchia, Spongano, Sternatia, Surano, Tricase, Uggiano la Chiesa, Zollino.

AREA N. 3: Acquarica del Capo, Alessano, Alezio, Alliste, Aradeo, Casarano, Castrignano del Capo, Collepasso, Corsano, Cutrofiano, Gagliano del Capo, Gallipoli, Matino, Melissano, Morciano di Leuca, Neviano, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Seclì, Supersano, Taviano, Taurisano, Tiggiano, Tuglie, Ugento.



*Fase fenologica dell'olivo: **Maturazione delle olive***



*Situazione
 Fitosanitaria*



Permane la presenza, in alcune zone, di patologie fungine quali: Occhio di Pavone, Cercosporiosi, Fumaggine e **Lebbra**. Continua la fuoriuscita delle neanidi di **Cocciniglia Mezzo grano di pepe**. Negli oliveti di tutta la provincia si rileva una diminuzione dei voli e delle catture di adulti della **mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*) e del ritrovamento di larve all'interno delle drupe con valori superiori al 10 % di olive per campione. Si continuano a rilevare gli attacchi di **Lebbra** (*C. gleosporioides*).



Cocciniglia mezzo grano di pepe (*Saissetia oleae*)

Una forte infestazione di cocciniglia "mezzo grano di pepe" comporta spesso la presenza di fumaggine sulla vegetazione. Pertanto la lotta va diretta contro la cocciniglia nel periodo estivo, alla completa schiusura delle uova, che avviene in questo periodo, con la comparsa delle neanidi. Si consiglia di effettuare un trattamento fitosanitario con prodotti a base di olio minerale estivo (bianco), **Dimetoato** o **Fosmet SOLO IN CASO DI RACCOLTA TARDIVA E COMUNQUE RISPETTANDO I TEMPI DI CARENZA DEI PRODOTTI UTILIZZATI**.

**Consigli
 fitosanitari**

Per impostare una corretta difesa integrata, è importante adottare razionali sistemi di monitoraggio che consentano di valutare adeguatamente la condizione fitosanitaria delle coltivazioni; promuoverne la difesa attraverso metodi biologici, biotecnologici, fisici e agronomici IN ALTERNATIVA alla lotta chimica; razionalizzare la distribuzione dei prodotti fitosanitari; definire i volumi d'acqua da utilizzare nei trattamenti e controllare il collaudo e la taratura delle attrezzature.

Note

- Per gli oliveti che nella scorsa campagna hanno subito gravi attacchi di lebbra dell'olivo, si consiglia di seguire scrupolosamente la Determina Dirigenziale n. 238/2011 del servizio regionale agricoltura della Regione Puglia (Strategie di controllo della Lebbra delle olive), pubblicata sul B.U.R.P. n. 40 del 16/03/2011.
- Si avvisa che è obbligatorio tenere aggiornato il **Quaderno di Campagna** mediante la registrazione delle operazioni colturali effettuate.



PATOLOGIE E LINEE DI DIFESA

Lebbra (*Colletotrichum gloeosporioides*; *C. acutatum*)

La Lebbra è una malattia causata dai funghi *Colletotrichum gloeosporioides* e *C. acutatum* che penetrano attraverso le aperture naturali (stomi, lenticelle) o ferite, colpendo rametti, foglie e frutti. Una volta raggiunti i vari organi della pianta, le spore del fungo germinano e formano appressori sulla superficie, attraverso cui i funghi penetrano la cuticola rimanendo nella zona sub-cuticolare sino alla fase di crescita del frutto. Quest'ultimo, una volta infetto, presenta macchie rotondeggianti di varia ampiezza che col tempo si estendono fino a portare il frutto a mummificazione. L'agente patogeno si conserva sotto forma di periteci, di micelio o di conidi nei frutti marcati, nei semi, nei residui vegetali. Le olive colpite tendono a cascolare e le piante subiscono gravi defogliazioni e seccume dei rami. **GLI ATTACCHI POSSONO VERIFICARSI DURANTE TUTTO L'ANNO E SONO FAVORITI DA ELEVATA UMIDITA'**. Dalle osservazioni dei campi pilota si sono rilevati forti attacchi. Si consiglia di **PRESTARE GRANDE ATTENZIONE NEI PERIODI PARTICOLARMENTE UMIDI** in quanto il rilascio delle spore da parte del patogeno, e la loro conseguente diffusione, sono maggiormente favoriti dalla presenza di acqua.

In caso di attacco di tale malattia fungina, si consiglia di effettuare trattamenti con prodotti a base di **rame** sino ai primi di novembre, **RISPETTANDO I TEMPI DI CARENZA IN RIFERIMENTO AL PERIODO DI RACCOLTA**. Sui campi pilota testati con prodotti bio-fortificatori (KENDAL TE), sono stati riscontrati apprezzabili risultati positivi contro questa patologia. Tra le lotte di tipo biologico sono consigliate tutte quelle operazioni che possano evitare condizioni favorevoli di sviluppo del parassita.

Occhio di Pavone (*Spilocaea oleagina*)

Tale patologia non ha trattamenti specifici, ovvero può essere controllata mediante l'utilizzo di prodotti a base di **rame**, effettuando i trattamenti per il controllo delle altre malattie fungine **RISPETTANDO I TEMPI DI CARENZA IN RIFERIMENTO AL PERIODO DI RACCOLTA**.

Nella corrente annata di molitura, nell'attuazione della Misura 4 – Tracciabilità, diverse aziende hanno aderito al progetto AQ (alta qualità).

Con l'adesione a tale progetto l'Organizzazione intende:

- promuovere e valorizzare, in Italia e all'estero, la produzione olivicola nazionale e l'olio extra vergine di oliva di alta qualità e di esclusiva origine italiana, che abbia caratteristiche migliorative rispetto agli indici minimi imposti dalla legge;
- promuovere e diffondere l'adozione di un documento che disciplini la produzione dell'olio extra vergine di oliva Italiano di Alta Qualità;
- comunicare al pubblico l'esistenza del disciplinare alta qualità che ne garantisce l'applicazione da parte dei soggetti della filiera;
- comunicare ai consumatori il valore del "prodotto tracciato alta qualità" come espressione e garanzia di prodotto ad elevato standard qualitativo;
- realizzare ricerche di mercato sulla produzione e il consumo di olio extra vergine di oliva italiano di alta qualità
- promuovere campagne informative per conferire all'olio extra vergine di oliva italiano un maggior valore, realmente corrispondente all'immagine del "made in Italy".

Per ottenere l'idoneità del prodotto, le aziende devono provvedere all'analisi dei propri campioni di olive e di olio prodotto secondo le procedure previste dall'apposito disciplinare che ne detta i requisiti e i seguenti parametri analitici e sensoriali:

PARAMETRO ANALITICO	EXTRA VERGINE AQ	METODICA
acidità	≤ 0,4 % acido oleico	Reg. (CEE) 2568/91
numero di perossidi	≤ 12 meq O ₂ /kg	Reg. (CEE) 2568/91
acido oleico	≥ 65 %	Reg. (CE) 796/2002 Reg. (CEE) 1429/92
1,2-digliceridi	≥ 70 % (dicembre-marzo) ≥ 60 % (aprile-luglio) ≥ 50 % (agosto-novembre)	NGD-C87-2005
α-tocoferolo	≥ 120 (mg/kg)	ISO 9936:06
biofenoli tot.	≥ 200 (mg/kg)	NGD-C89-2007
residui	www.olioextra.it/it/produzione/extra	

PARAMETRO SENSORIALE	EXTRA VERGINE AQ	METODICA
fruttato	mediana ≥ 3	Reg. (CE) 640/08
note varietali	assenza di note varietali di origine non italiana	

Per tutte le informazioni relative ai riferimenti amministrativi, ai costi, alla modalità di campionamento, si prega di contattare l'APROLI LECCE oppure l'UNAPROL.