



**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 INTEGRATO DELL'OLIVO PER LE PROVINCE DI UDINE E PORDENONE n. 22 del 10 ottobre 2025

ANDAMENTO METEO	1
FENOLOGIA.....	1
SITUAZIONE FITOSANITARIA.....	2
<i>MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)</i>	2
PREPARAZIONE ALLA RACCOLTA	3
ANALISI SUGLI OLI: PERCHÉ SONO IMPORTANTI?	4
<i>MAPPA DEI FRANTOI OLEARI DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA E ZONE LIMITROFE</i>	5

ANDAMENTO METEO

La regione si trova attualmente sotto l'influenza di un anticiclone sull'Europa centro-occidentale che porta correnti secche e stabili settentrionali, anche se un veloce e debole fronte sta momentaneamente perturbando questa stabilità. A partire dal fine settimana, l'alta pressione tenderà a rinforzarsi, garantendo tempo prevalentemente stabile e soleggiato. **Per aggiornamenti in tempo reale si rimanda al link <https://www.osmer.fvg.it/home.php>**

FENOLOGIA

Nelle zone monitorate, le olive hanno completato la loro crescita e hanno raggiunto la dimensione massima. In alcune zone la cv, Bianchera sta iniziando la fase di invaiatura.

È possibile notare negli oliveti un aumento della cascola delle olive: questo fenomeno può essere dovuto al naturale distacco della drupa fortemente colpita da mosca olearia oppure ad episodi di piogge e vento intensi.



FIGURA 1. FASE FENOLOGICA DELLE DRUPE A POLCENIGO (PN)

SITUAZIONE FITOSANITARIA

MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*)

L'abbassamento delle temperature al di sotto dei 15 °C ha conseguenze dirette sull'attività di sviluppo della mosca olearia, in quanto il volo degli adulti è limitato e lo sviluppo della larva si arresta. In alcune zone si è verificato un rallentamento delle catture.

Di seguito si riporta la tabella con l'andamento delle catture settimanali di adulti di mosca dell'olivo:

Pr ov.	Comune	29 ^a sett.	30 ^a sett.	31 ^a sett.	32 ^a sett.	34 ^a sett.	35 ^a sett.	36 ^a sett.	37 ^a sett.	38 ^a sett.	39 ^a sett.	40 ^a sett.	41 ^a sett.
UD	Cividale	0	0	0	0	0	1	6	0	0	0	2	0
UD	Gemona	4	2	0	2	0	13	20	18	10	25	36	65
UD	Majano	4	1	4	4	1	7	1	8	16	2	6	5
UD	Moruzzo	22	4	4	0	0	25	62	7	33	9	-	-
UD	Nespolo	4	1	3	0	5	26	10	32	40	-	-	22

UD	Nimis	4	0	1	0	0	8	17	17	8	8	7	4
UD	Caneva	3	4	8	1	3	10	15	48	15	2	15	18
PN	Pinzano al T.	0	0	0	0	0	3	15	7	11	6	7	4
PN	Polcenigo	1	0	1	0	2	0	3	10	6	7	3	2
PN	S. Quirino	0	0	7	0	3	19	0	0	2	3	3	1
UD	Pozzuolo*	0	1	7	-	3	0	5	4	3	8	2	1
UD	Faedis*	5	3	2	-	38	74	22	8	13	16	24	7
UD	Povoletto*	6	10	2	-	10	44	63	41	20	11	2	3
UD	Rive d'Arc.*	12	6	5	-	15	30	15	31	18	4	20	3
UD	Castions di St.*	0	1	2	-	5	25	0	0	1	7	28	6
UD	Flaibano*	0	0	0	-	1	0	0	-	-	0	0	0

(*) Punti di monitoraggio ERSA



Non sono consigliati trattamenti specifici vista la prossimità della raccolta ed il rallentamento dell'attività del patogeno.

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 50% dei frutti ha cambiato colore (invaiaitura): 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.

ANALISI SUGLI OLI: PERCHE' SONO IMPORTANTI?



FIGURA 2. OLIO FUORIUSCITO DAL DECANter DELLA CAMPAGNA OLEARIA 2025

Alcuni frantoi mettono a disposizione degli olivicoltori delle analisi veloci che permettono di determinare il livello di qualità dell'olio. I tre fondamentali controlli effettuati sono:

- **ACIDITA'**: il tenore di acidità in un olio è data dalla quantità di acidi grassi liberi derivanti dall'irrancidimento idrolitico dei trigliceridi, che si verifica in condizioni di trattamento e conservazione dell'olio non idonee.
- **PEROSSIDI**: il valore del numero di perossidi attesta il grado di ossidazione dell'olio e quindi la tendenza ad irrancidire.
- **POLIFENOLI TOTALI**: i polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio di oliva: determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro, proteggono l'olio dall'irrancidimento e svolgono un'importante azione antiossidante.



**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

MAPPA DEI FRANTOI OLEARI DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA E ZONE LIMITROFE



Un tecnico incaricato potrà fornirvi supporto in caso di dubbi

Servizio tecnico SISSAR 327-6574870

Per ERSR 338-9385559, 334-6564626