



A.P.O.L.C. - OP

SOCIETA' COOPERATIVA.
LAMEZIA TERME

COMUNITA' EUROPEA- MINISTERO RISORSE AGRICOLE-AGEA
(Reg. UE 611/14 e Reg. UE 615/14)
CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO
DELLA COMUNITA' EUROPEA E DELL'ITALIA

MONITORAGGIO: Cicloconio Camarosporium dalmaticum

Ai sensi del Reg. UE 611/14 e REG UE 615/14 Ambito D Misura A e Ambito B Misura B - l'Organizzazione per l'annata 2016-2017 ha predisposto il monitoraggio e controllo del parassita sopra indicato e del miglioramento dell'impatto ambientale dell'oleicoltura nei Comuni sotto riportati

BOLLETTINO N 23

VALIDITA' dal 20 Ottobre AL 27 Ottobre 2016

MIGLIORAMENTO QUALITA' DELLA PRODUZIONE-Ambito-D- Misura A

PROVINCIA DI CATANZARO VIBO VALENTIA e COSENZA

Dai rilievi effettuati nelle stazioni monitorate dei Comuni di:

FEROLETO ANTICO, PIANOPOLI, CORTALE, SERRASTRETTA, SORIANO C.BRO, GEROCARNE, LAMEZIA TERME, MAIDA, CLETO, SANPIETRO A MAIDA NOCERA T.SE, FALERNA, GIZZERIA, FRANCAVILLA ANGITOLA, CURINGA :
Attraverso le analisi effettuate sui campioni di foglie prelevate, adottando il metodo Tenerini-Loprieno, esiste infestazione di cicloconio soltanto ove esistono le condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo del fungo e non sono stati eseguiti trattamenti precedentemente. E' stata riscontrata presenza significativa di spore di marciume su drupe e anche l'imbrunimento del peduncolo delle olive.

IL COORD. RESP. PROGETTO

IL TECNICO

MIGLIORAMENTO IMPATTO AMBIENTALE Ambito B- Misura B

Raccolta, Trasporto, Conservazione e Trasformazione delle olive:

Vista l'elevata infestazione di marciume delle drupe dovuta all'andamento climatico favorevole allo sviluppo dello stesso, si ribadisce la necessità di procedere con la raccolta anticipata rispettando i tempi di carenza. Per l'ottenimento di olii di qualità, occorre utilizzare mezzi meccanici (scuotitori). Il trasporto ed il magazzinaggio delle olive dovrà avvenire mediante l'utilizzo di cassoni e/o cassette fenestrate, mentre la molitura dovrà essere effettuata nelle 24 ore e la temperatura della pasta di gramolazione non dovrà superare i 27 °C.

IL COORD. RESP. PROGETTO

IL TECNICO