**Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura**

Giovedì 6 novembre 2014
Volume 1, Numero 12

# Notiziario regionale di Agricoltura Integrata

**A cura del Servizio di Difesa Integrata dell'ALSIA, per la divulgazione delle buone pratiche agricole ai fini della condizionalità e della sostenibilità ambientale dell'agricoltura.**

## La difesa integrata dell'oliveto tra vecchie e nuove problematiche fitosanitarie

*Un'annata non esaltante quella che si sta concludendo, per le avverse condizioni ambientali che hanno favorito lo sviluppo di patogeni e fitofagi dell'olivo*

E' dedicato all'olivo il Notiziario di novembre, tradizionalmente il "mese delle olive" quando si aspettava l'arrivo del freddo per iniziare la raccolta, credendo erroneamente che le rese sarebbero state più alte. Oggi la tecnica ci aiuta ad individuare il momento migliore per raccogliere un prodotto che ottimizzi qualità e quantità dell'olio, come descritto in una delle note di questo numero.

E la raccolta è anche un'occasione utile per osservare da vicino e con attenzione le piante al fine di individuare sintomi di fitopatie che quest'anno non sono mancate a causa di un'estate insolitamente poco calda, spesso umida e piovosa. Condizioni, queste, che hanno favorito attacchi precoci di "mosca" con gravi danni alla produzione negli oliveti dove non si è attuata una efficiente difesa fitosanitaria (monitoraggio precoce e lotta chimica e/o biologica in funzione del livello di infestazione).

Ma oltre alle "classiche" e ben note problematiche fitosanitarie dell'olivo, un nuovo patogeno minaccia seriamente l'intera olivicoltura italiana a partire dalla Puglia, dove nello scorso anno è stato individuato il batterio *Xylella fastidiosa* associato ad una nuova sindrome denominata "*Complesso del disseccamento rapido dell'olivo*" che ha già interessato oltre 8.000 ettari dei comprensori olivicoli salentini. Considerata la vicinanza con la Basilicata, sarà bene iniziare a riconoscerne i sintomi.

## SOMMARIO

- **Bollettino agrometeorologico** ..... 2
- **Notiziario di Agricoltura Biologica**
  **L'inerbimento dell'oliveto** ..... 3
- **Note tecniche**
  **Gli indici di maturazione delle olive** ..... 4
  **Il "Complesso del disseccamento rapido dell'olivo". Allarme rosso in Puglia** ..... 6
  **Olivo. In raccolta, accertare la causa dei disseccamenti** ..... 9
- **Punto P.A.C.**
  **Dal 2014 obbligo del registro online per chi produce olio di oliva** ..... 12
  **Quando il guadagno è "insperato"** ..... 13
- **Appuntamenti e eventi** ..... 14
- **"Bollettini fitosanitari"** ..... 15

Informazioni e approfondimenti sulla Difesa integrata delle colture sono disponibili sul canale tematico "Controllo Fitosanitario" del portale dei Servizi di sviluppo in agricoltura della Regione Basilicata (www.ssabasilicata.it).

# BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO REGIONALE

A cura del Servizio Agrometeorologico dell'ALSIA

## Analisi climatica

Il mese di ottobre a livello nazionale è stato il più caldo dal 1800; inoltre, esso ha avuto una elevata variabilità, del resto tipica dei mesi di transizione da una stagione all'altra. Infatti, nella prima settimana abbiamo avuto alcuni giorni praticamente estivi a cui ha fatto seguito un fine settimana molto piovoso, specie sul versante Ionico e area Bradanica (circa 60-80 mm).

Nella parte centrale del mese e per circa 15 giorni, un campo di alta pressione e venti meridionali hanno favorito una crescita anomala della temperatura (4/5 °C) al di sopra della media stagionale, con massime di 30°C anche nelle località interne della valle dell'Agri e del Vulture. Sempre nello stesso periodo, le temperature minime sono stati i valori che hanno avuto il maggiore incremento, variando dai 10/12 delle aree interne ai 15/18 °C del metapontino e materano. Inoltre, le correnti meridionali e la scarsa ventilazione, hanno favorito la formazione di nebbie e l'aumento dell'umidità relativa ai valori massimi.

Quindi, dal 23 fino alla fine mese, le fredde correnti Balcaniche hanno causato una riduzione della temperatura di circa 7/8°C in 48 ore: un primo assaggio d'inverno. Le temperature dopo un primo vistoso calo, hanno raggiunto i 13/15 °C nel metapontino e 8/10 °C nelle Valle dell'Agri; ossia 2/4°in meno rispetto ai valori stagionali. Le minime sono scese anche sotto dello zero nelle aree interne e montuose, mentre le massime non hanno superato i 20°C.

Da ricordare che in questo periodo le piogge sono state ovunque deboli o assenti.

Per i dettagli è necessario consultare i bollettini agrometeorologici zonali pubblicati sul canale "Agrometeorologia" del sito www.ssabasilicata.it.

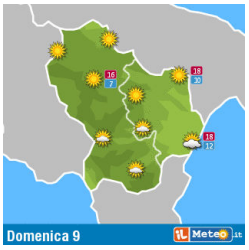
*"Aree Ioniche e Materano le zone più esposte ai temporali e al forte scirocco tra giovedì e sabato"*

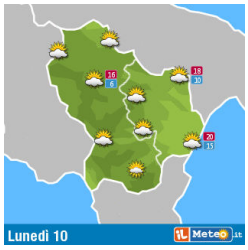
***Per informazioni: Emanuele Scalcione/Pietro Dichio***
*emanuele.scalcione@alsia.it, 0835.244365-391-257,*
*www.ssabasilicata.it/CANALI_TEMATICI/Agrometeorologia/*

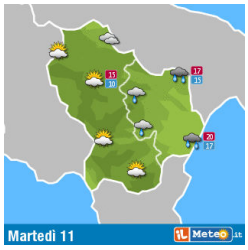
## Previsioni meteo (Fonte www.ilmeto.it)

Il congiungersi di due perturbazioni, una di origine atlantica e l'altra nord-africana produrranno effetti molto importanti sull'Italia. Al sud e in Basilicata in particolare, è previsto un diffuso maltempo che raggiungerà il suo apice tra giovedì e sabato mattina, per la formazione di importanti aggregati nuvolosi che causeranno abbondanti piogge prima sul versante tirrenico e da venerdì sullo Ionio. Disagi saranno causati anche dal forte vento; le temperature a causa dei venti meridionali sono previste lieve aumento. Questa instabilità, insisterà per tutto il fine settimana, anche se andrà progressivamente riducendosi da sabato pomeriggio.

La prossima settimana è previsto un generale miglioramento, anche se è necessario seguire l'evoluzione di un'altra perturbazione in arrivo da ovest che potrebbe avere effetti anche al sud. Le temperature sono previste in calo ma sempre in linea con i valori stagionali (15/18°C nelle zone più calde); più rigide durante la notte e le prime ore del mattino.







# NOTIZIARIO REGIONALE DI AGRICOLTURA BIOLOGICA

A cura della U.O. Agricoltura Biologica e Biodinamica dell'ALSIA

*di Giuseppe Mele*

## Ancora sugli inerbimenti
## L'Agroecosistema "Olivo"

### AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA è un metodo di produzione che non fa ricorso a mezzi chimici di sintesi ma utilizza solamente esseri viventi, prodotti di (o "da") esseri viventi e sostanze di origine naturale (tranne limitati casi particolari). E' opportuno evidenziare che non si realizza con una semplice sostituzione di mezzi tecnici, al posto di un prodotto di sintesi un prodotto naturale. La gestione biologica dell'azienda deve essere in grado di aumentarne la biodiversità, di arricchire "l'agroecosistema" favorendo le specie "utili" e/o quelle ritenute "indifferenti", cosi da ridurre i consumi energetici da fonti non rinnovabili, garantire un reddito idoneo anche in termini di qualità della vita agli operatori agricoli, tutelare la loro salute, quella dei propri familiari e dei consumatori e, quindi, dell'ambiente.

Un'altra conferma dei benefici effetti derivanti dell'incremento di biodiversità nei nostri campi è stata fornita da un recente studio condotto in Toscana.

In sintesi, lo studio condotto per più anni dimostra che l'inerbimento dell'oliveto non compromette la produttività e può aumentare la qualità dell'olio.

Nella prova toscana sono stati valutati gli effetti di lungo termine di due differenti metodi di gestione del suolo (inerbimento permanente e lavorazione periodica) sull'efficienza produttiva dell'oliveto, sulla qualità degli oli prodotti e su alcune caratteristiche fisiche del suolo.

Le prove sono state condotte in un oliveto intensivo, irrigato mediante deficit idrico controllato. Il "terrore" della competizione idrica o nutrizionale con la coltura di nostro interesse, esercitata dalla vegetazione spontanea o appositamente seminata, è nuovamente smentito; basta applicare i dovuti accorgimenti.

La prova dimostra che anche nelle aziende intensive conviene aumentare la biodiversità.

Un modo per iniziare, senza rendersene conto, a fare "i primi passi" verso la complessità dell'azienda biologica!

Fonte: *http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/19934-l-inerbimento-dell-oliveto-non-compromette-la-produttivita-e-puo-aumentare-la-qualita-dell-olio.htm*

Il tema dell'inerbimento sarà nuovamente affrontato in una prossima iniziativa dell'ALSIA, grazie alla disponibilità dell'Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti Caldo-Aridi del CRA (Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura) che si occupa di ricerche su "colture di servizio agro ecologico".

Sarà possibile osservare direttamente i risultati di particolari tecniche d'inerbimento in orticoltura, valide, come per l'oliveto citato prima, a prescindere dal metodo di produzione, sia esso biologico o intensivo.

L'incontro si terrà nella prima decade di dicembre, presso il Campo dimostrativo del CRA a Metaponto.

Gli interessati sono invitati a comunicare, quanto prima, all'autore di questo articolo la partecipazione all'iniziativa, indicando i propri recapiti. L'iniziativa sarà "tarata" sulla base delle adesioni ricevute.

***Per informazioni***
***dr Giuseppe Mele***
*biologicomele@gmail.com*
*(327.6685489)*

# Nota Tecnica

## *Gli indici di maturazione delle olive*

*di Antonio Buccoliero**

Uno dei fattori che incide in maniera determinante sulla qualità dell'olio è il grado di maturazione delle olive.

È noto, infatti, che a parità di condizioni estrattive, l'olio ottenuto da olive molto mature risulta avere un basso profilo organolettico con basse percezioni delle note di fruttato, amaro e piccante che invece sono evidenti negli oli derivanti da olive raccolte al giusto grado di maturazione.

***Come determinare il momento ottimale per la raccolta delle olive? Dei semplici indici possono aiutare nella scelta.***

Se, quindi, l'obiettivo è quello di produrre olio di alta qualità, la raccolta delle olive va eseguita quando queste hanno raggiunto il grado di maturazione ottimale. Occorre tenere presente che qualità e quantità di olio presente nelle olive raccolte al giusto grado di maturazione non sempre coincidono; in altre parole il giusto grado di maturazione delle olive, compatibile con la produzione di olio dagli alti profili organolettici viene raggiunto, in alcune cultivar come ad esempio la cv Leccino, in momenti in cui l'accumulo di olio non è terminato, per cui se si vuole esaltare l'elemento qualità si deve accettare una riduzione della quantità o viceversa.

In altre cultivar il comportamento è diverso; nella cv Frantoio, ad esempio, nel periodo più indicato per la raccolta l'accumulo di olio nell'oliva è ormai terminato per cui la ricerca di alta qualità non preclude la quantità.

Ma come individuare il momento migliore per la raccolta? Questo può essere fatto prendendo in considerazione alcune caratteristiche delle olive e seguendo i cambiamenti che avvengono durante il processo di maturazione.

Alcuni dei caratteri più semplici da considerare sono il colore dell'epidermide e della polpa (indice di pigmentazione) e la consistenza della polpa (indice di penetrometria).

Seguendo la variazione del colore e della consistenza dell'oliva, è possibile elaborare degli indici in grado di fornire informazioni sufficienti per l'individuazione del momento migliore per la raccolta.

**Indice di invaiatura**: è un indice che prende in considerazione la colorazione dell'epidermide e della polpa delle olive. Ai fini della sua determinazione le olive vengono divise in classi di colore a cui viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella 1.

L'indice di invaiatura è quindi una media ponderata tra diverse classi di colorazione, in cui le drupe vengono divise.

Il modello di invaiatura non è unico per le diverse cultivar. Può essere, ad esempio, "precoce e contemporaneo" quando l'invaiatura avviene precocemente e

**Tabella 1. Classi di colorazione per la determinazione dell'indice di invaiatura**

| CLASSE DI COLORE | INDICE |
|---|---|
| A) olive tutte verdi | 0 |
| B) olive invaiate su meno del 50% della buccia | 1 |
| C) olive invaiate su più del 50% della buccia | 2 |
| D) olive tutte invaiate in superficie | 3 |
| E) olive invaiate su meno del 50% della polpa | 4 |
| F) olive invaiate fino in profondità | 5 |

**Indice di invaiatura** = (Ax0 + Bx1 + Cx2 + Dx3 + Ex4 Fx5)/N
Le lettere indicano il numero di olive per classe di colore
N = numero totale di olive.

**Olive a diverso grado di invaiatura**

Per approfondimenti o informazioni, contattare direttamente l'autore (antonio.buccoliero@alsia.it)

**U.O. Orticoltura e Fertirrigazione, AASD Pantanello, ALSIA*

contemporaneamente su tutte le drupe (es. cv Leccino), oppure "tardivo e scalare" quando l'invaiatura avviene tardivamente e in maniera scalare per cui in un certo momento avremo sulla stessa pianta drupe completamente invaiate, drupe verdi e drupe con un grado di colorazione intermedio (es. cv Frantoio).
Specifici studi hanno permesso di individuare il momento migliore per la raccolte delle olive in coincidenza di valori di tale indice compresi tra 1,5 e 3, a seconda della cultivar (ad es. valore indice 1,5-2 per Frantoio, visivamente circa 2/3 di colorazione dell'epidermide delle olive. Valore indice 3 per Leccino, visivamente le olive si presentano tutte nere).

**Indice di consistenza della polpa**: Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire. Superato un certo grado di maturazione, corrispondente ad elevata perdita di consistenza della polpa dovuta proprio ai processi di maturazione, si verifica la rottura dei vacuoli oleiferi con conseguente liberazione di olio che, in contatto con i costituenti della polpa, è sottoposto a processi sia enzimatici che fermentativi i quali comportano una rapida degradazione dell'olio e quindi della qualità, sia da un punto di vista chimico che organolettico.

Ciò premesso occorre raccogliere le olive prima che la consistenza della polpa scenda sotto determinati valori.

La consistenza della polpa viene determinata con uno strumento (penetrometro) munito di un puntale di 1 mm di diametro con il quale si misura la forza da

**Penetrometro**

esercitare per forare la polpa della drupa; il momento migliore per la raccolta viene raggiunto quando i valori di penetrometria si attestano intorno a 350 g/mm$^2$. Protraendo i tempi in attesa della raccolta si registreranno valori inferiori di consistenza della polpa e quindi maggiori probabilità di compromissione della qualità dell'olio.
In conclusione l'indice di invaiatura dipende dalla singola cultivar, in dipendenza del modello di invaiatura, mentre l'indice di consistenza della polpa risulta meno influenzato dalla varietà. Entrambi gli indici possono essere agevolmente determinati anche se il secondo richiede l'uso di uno strumento, il penetrometro, che comunque è economico e di facile gestione.

# Nota Tecnica

## IL "COMPLESSO DEL DISSECCAMENTO RAPIDO DELL'OLIVO". ALLARME ROSSO IN PUGLIA.

***Dopo aver individuato il principale responsabile della malattia, che ha già interessato un'area olivicola di oltre 8.000 ettari in Salento, si cerca ora di arginare l'epidemia***

*di Arturo Caponero**

E' da diversi anni che nell'area del Salento pugliese si osserva una "epidemia" in rapida espansione che interessa soprattutto gli oliveti secolari e che porta al rapido disseccamento delle piante colpite. Attualmente sono circa 8.000 gli ettari interessati in 5 diverse aree della provincia di Lecce e, nelle zone più colpite, sta cambiando il tipico paesaggio agrario, caratterizzato da vaste distese verdeggianti di olivi centenari che ora sono desolatamente spogli.

Per il suo quadro sintomatologico, questa patologia è stata definita "complesso del disseccamento rapido dell'olivo" (in sigla CoDiRO) poiché, in un primo tempo, la causa era stata attribuita all'azione concomitante di alcuni patogeni ben noti nell'area: alcuni funghi endofiti deboli parassiti (*Phaeoacremonium* spp. e *Phaeomoniella* spp.) e l'insetto *Zeuzera pyrina* (il comune rodilegno giallo).

Ma la svolta nella conoscenza di questa nuova e dilagante patologia dell'olivo è avvenuta solo nel 2013, quando un gruppo di ricerca del CNR di Bari ha individuato nelle piante affette da CoDiRO il batterio xilofago *Xylella fastidiosa*, polifago patogeno da quarantena di cui si temeva l'introduzione in Europa e che ha fatto scattare una serie di misure di lotta obbligatoria per tentare di contenerne la diffusione.

L'allerta è molto alta perché, se la capacità patogenetica e la velocità di colonizzazione che il batterio sembra avere sull'olivo saranno confermate, potrebbe essere a rischio l'intera produzione olivicola nazionale.

In questo anno le istituzioni scientifiche e le autorità fitosanitarie europee, nazionali e pugliesi hanno compiuto sforzi notevoli per monitorare la situazione in Puglia, per caratterizzare con maggiore precisione il batterio patogeno ed i suoi vettori e per proporre ed adottare possibili misure di lotta. A settembre è stato emanato un primo decreto ministeriale di lotta obbligatoria a cui dovrebbe a breve seguirne un altro che tiene conto delle recenti acquisizioni e che dovrebbe portare alla definizione di un *Piano d'azione nazionale* approvato dalla Commissione europea.

A fine ottobre, un simposio internazionale tenutosi a Gallipoli, "epicentro" dell'epidemia, ha fatto il punto sulle più recenti acquisizioni sulla *Xylella fastidiosa* e, in particolare, sul ceppo del batterio rinvenuto in Puglia.

Poiché non è da sottovalutare che il rischio che la malattia si diffonda anche in Basilicata, attraverso la movimentazione di piante o lo spostamento degli insetti vettori della Xylella, si forniscono alcune informazioni sulle caratteristiche della malattia e sui sintomi più caratteristici sull'olivo.

### Il patogeno

*Xylella fastidiosa* è un batterio appartenente alla famiglia delle *Xanthomonadaceae*, gram negativo

** Responsabile Servizio Difesa Integrata, ALSIA*

non sporigeno. La presenza del batterio è già nota nel continente americano e asiatico dove è conosciuto come agente della "malattia di Pierce" della vite e della "clorosi variegata degli agrumi". In Europa, fino al 2013, non era mai stato osservato il suo insediamento.

In Italia è stata confermata la presenza di *Xylella fastidiosa* in provincia di Lecce (Salento) associata al citato "complesso del disseccamento rapido dell'olivo" (CoDiRO).

Attualmente, del genere *Xylella* si conosce una sola specie (*Xylella fastidiosa*), con quattro sottospecie differenziabili a livello genetico e per il diverso comportamento biologico (gamma d'ospiti):

1. la subspecie *fastidiosa* associata principalmente alla "malattia di Pierce" su vite, ma in grado di infettare anche il mandorlo;
2. la subspecie *sandy che* infetta principalmente l'oleandro;
3. la subspecie *multiplex che* attacca mandorlo e altri fruttiferi, olivo e specie arboree forestali (inclusa la quercia);
4. la subspecie *pauca* i cui ceppi già noti attaccano essenzialmente gli agrumi e il caffè.

Il ceppo *CoDiRO*, presente nel Salento, appartiene alla subspecie *pauca* ma si distingue geneticamente dai ceppi già noti della stessa subspecie.

### Piante ospiti

*Xylella fastidiosa* possiede un numeroso spettro di ospiti (oltre 150 specie). In Puglia, per il ceppo CoDiRO sono stati individuati come ospiti: olivo, oleandro, mandorlo, ciliegio, oltre a varie specie arbustive spontanee o ornamentali (es. acacia saligna, ginestra odorosa, *Vinca minor*, *Malva* sp., *Portulaca* sp., *Westringia fruticosa*, *Catharanthus* sp., ecc.).

### Biologia del patogeno

Il batterio vive esclusivamente nei vasi legnosi delle piante ospiti e nell'apparato boccale dei suoi insetti vettori, che attraverso le punture di alimentazione lo trasferiscono dalle piante infette alle piante sane. *X. fastidiosa* colonizza lo xilema delle piante ospiti all'interno delle quali si moltiplica provocando l'ostruzione dei vasi xilematici. Sembra che esistano soglie termiche precise per lo sviluppo del patogeno e della malattia, con valori compresi fra 25° e 32°C ottimali per uno sviluppo epidemico della malattia.

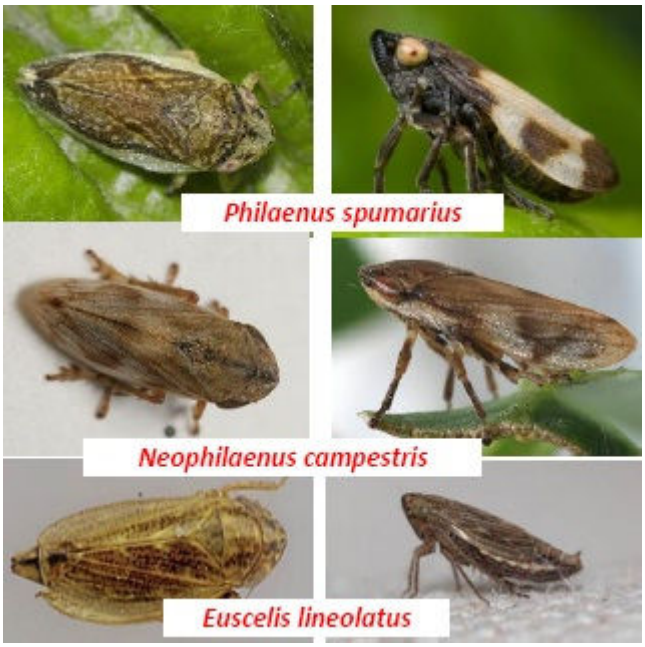
Il periodo di incubazione è di solito molto lungo, da qualche mese ad alcuni anni, in funzione della specie o della cultivar colpita. In molti ospiti l'infezione può rimanere asintomatica.

### I vettori

La trasmissione avviene attraverso insetti vettori appartenenti all'ordine *Hemiptera*, sub-ordine *Cicadomorpha* (Famiglie *Cicadellidae* e *Aphrophoridae*), dotati di apparato boccale pungente succhiante, i quali acquisiscono il batterio nutrendosi dai vasi xilematici delle piante infette e li trasmettono a quelle sane. *X. fastidiosa* non viene trasmessa attraverso i semi.

In Puglia è stato individuato come il più importante vettore la cicalina *Philaenus spumarius*, nota come "sputacchina media" per la schiuma bianca, simile alla saliva, in cui vivono immerse le forme giovanili dell'insetto. La Sputacchina sembra avere un importante ruolo epidemiologico nella diffusione della malattia, sia per l'alta densità di popolazione osservata nel Salento sia per la sua elevata polifagia. Anche in Basilicata questo insetto è largamente diffuso dal mare fino ai boschi montani.

In Puglia, *Xylella fastidiosa* è stata trovata anche in altre due specie di cicaline: *Neophilaenus campestris* e *Euscelis lineolatus*.



**Sintomi su olivo**

Le piante di olivo colpite evidenziano, a livello della chioma, estesi disseccamenti che tipicamente partono da rametti esterni per progredire interessando rami isolati, alcune branche o l'intera pianta.

Un sintomo tipico nelle fasi iniziali della malattia è il disseccamento parziale delle foglie, limitato alla parte apicale o ai margini della lamina, in analogia a quello che si osserva nel caso di "bruca" dell'olivo.

I tessuti legnosi al di sotto dei rami con le alterazioni fogliari o disseccati presentano evidenti imbrunimenti del legno.

L'individuazione della malattia solo su base sintomatologica non è comunque possibile e per accertare la presenza della *Xylella* sono necessari esami diagnostici specifici.

Il "Complesso del disseccamento rapido dell'olivo" è, per ora, limitato alla provincia di Lecce e per combattere la sua diffusione sono in atto misure straordinarie che probabilmente non hanno precedenti nella storia della fitopatologia italiana, come la creazione di una "fascia cuscinetto" di 2 km dal mare Jonio all'Adriatico, a nord della zona infetta.

Tuttavia il rischio di diffusione del ceppo di *X. fastidiosa,* attraverso il trasferimento di materiale vegetale infetto o il trasporto accidentale del suo vettore contaminato, è alto ed impone la massima attenzione.

## Delle Linee guida per il contenimento della diffusione di *Xylella fastidiosa* subsp *pauca* ceppo CoDiRO

LINEE GUIDA
PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DI
"XYLELLA FASTIDIOSA
subspecie pauca ceppo CoDiRO
E LA PREVENZIONE E IL CONTENIMENTO DEL
"COMPLESSO DEL DISSECCAMENTO
RAPIDO DELL'OLIVO (CoDiRO)

L'Osservatorio fitosanitario della Regione Puglia ha realizzato, in collaborazione con istituzioni scientifiche, una prima versione di linee guida per il controllo del "Complesso del disseccamento rapido dell'olivo".

Il documento riporta le attuali conoscenze sulla patologia e dà indicazioni alle aziende colpite dall'emergenza ed a quelle che, trovandosi nell'area contaminata, sono a rischio e devono adottare misure preventive per evitare di essere infettate.

Esso rappresenta, comunque, un utile strumento di approfondimento anche per chi è interessato ad avere maggiori informazioni su questa patologia ed è corredato di chiare immagini che evidenziano i sintomi più caratteristici sulle piante ospiti present nel Salento.

E' possibile consultarlo o scaricarlo in formato pdf al seguente link:
*http://svilupporurale.regione.puglia.it/portal/pls/portal/PSR_PORTALE.DYN_DOCUMENTO_VIEW.show?p_arg_names=id_documento&p_arg_values=30632&p_arg_names=sottosezione&p_arg_values=27&p_arg_names=asse&p_arg_values=&p_arg_names=gal&p_arg_values=*

# Nota Tecnica

## OLIVO. IN RACCOLTA, ACCERTARE LA CAUSA DEI DISSECCAMENTI.

***La raccolta è un buon momento per osservare attentamente le piante al fine di cogliere i sintomi di eventuali problematiche fitosanitarie ed accertarne le cause.***

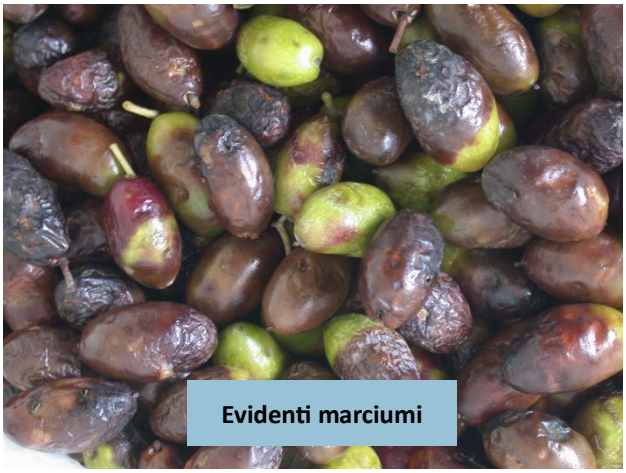
*di Arturo Caponero**

La campagna olearia che si sta concludendo sarà ricordata come una delle peggiori, non solo in Basilicata ma anche nelle maggiori regioni italiane che producono olio. Un'estate insolitamente umida e "fresca", infatti, ha favorito gli attacchi precoci della mosca delle olive (*Bactrocera oleae*) e di funghi patogeni che colpiscono prevalentemente le foglie (occhio di pavone e cercosporiosi) o direttamente le drupe (lebbra).

Occhio di pavone

I primi attacchi di mosca sono stati osservati già in giugno, anche perché le piogge dei mesi precedenti avevano consentito alle drupe un ingrossamento maggiore del solito, anticipando la loro fase recettiva all'insetto che, successivamente, non è stato limitato da nessun "colpo di calore" estivo (periodi prolungati con clima molto caldo e secco). Al contrario, le temperature insolitamente miti hanno consentito alla mosca di aumentare di molto la sua popolazione.

Il risultato, per chi non ha avviato la difesa attiva già dai primi mesi estivi, è stato un prodotto scarso (molte olive cadute e marcite al suolo) e scadente (alta percentuale di olive infestate e con processi di ammuffimento in atto). L'uso razionale dei mezzi tecnici chimici (lotta larvicida con esteri fosforici o



Evidenti marciumi

neonicotinoidi) e biologici (es. sistemi adulticidi *attract and kill*) ha, invece, dato buoni risultati dimostrando la validità delle strategie di difesa integrata anche in annate con forte pressione parassitaria.

Nei comprensori olivicoli più precoci, come il Metapontino, la raccolta quest'anno è stata anticipata il più possibile per limitare i danni e sottrarre il prodotto alle nuove generazioni della *Bactrocera* mentre nelle aree più fresche la raccolta delle olive proseguirà per tutto novembre.

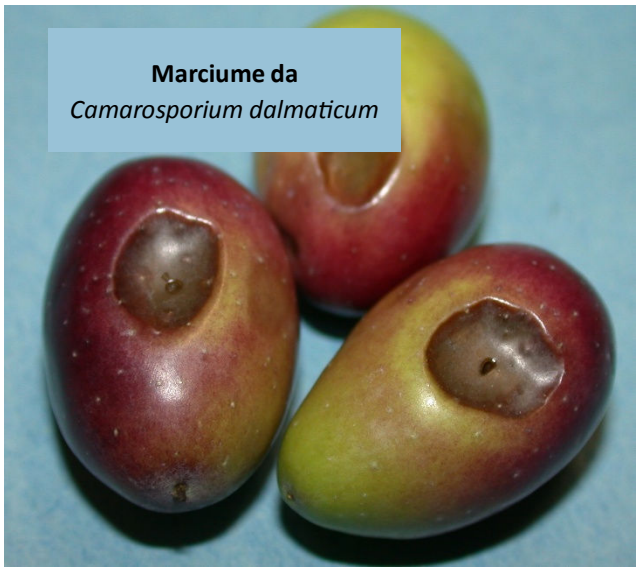
La fase di raccolta può essere una buona occasione per osservare più attentamente la coltura e cogliere i sintomi di eventuali problematiche fitosanitarie su cui si potrà intervenire di conseguenza. Per quanto riguarda le patologie fungine, bisognerà fare attenzione al grado di infezione da "occhio di pavone" (causato dal fungo *Spilocaea oleagina*), facilmente evidenziabile dalle tipiche macchie concentri-

* *Responsabile Servizio Difesa Integrata, ALSIA*

che presenti sulla superficie fogliare. Più subdole sono le infezioni di cercospora (la cosi detta "piombatura" causata da *Mycocentrospora cladosporoides*) che possono causare severe defogliazioni.

La presenza del fungo può essere accertata con l'ausilio di una lente di ingrandimento osservando l'eventuale presenza di puntini neri (sono i "cespituli", che differenziano i conidi) sulla pagina inferiore delle foglie.

E' probabile che quest'anno gli oliveti abbiano una forte presenza di frutti "mummificati" a causa dell'infezione di lebbra (*Gloeosporium olivarum*, *G. acutatum*) o del fungo *Camarosporium dalmaticum* (diffuso dalla *Prolasioptera berlesiana*, insetto predatore delle uova di mosca delle olive).




Accertata la presenza di infezioni fungine, è consigliabile programmare un trattamento invernale con prodotti rameici sia per disinfettare le ferite causate durante la raccolta dagli agevolatori meccanici o dai tagli dei rami sia per tenere a freno le malattie crittogamiche e la rogna batterica.

Come meglio specificato nell'articolo "*Il Complesso del disseccamento rapido dell'olivo. Allarme rosso in Puglia*" a pagina 6, la Puglia è in piena emergenza fitosanitaria per una estesa moria di olivi nel Salento che, con ogni probabilità, è stata causata dal batterio xilofago *Xylella fastidiosa*, polifago patogeno da quarantena prima d'ora mai segnalato in Europa e di cui si temeva l'introduzione. Attualmente sono in atto una serie di misure per tentare di contenere l'infezione di *X. fastidiosa* che potrebbe espandersi nelle coltivazioni di olivo o su vari altri ospiti (mandorlo, ciliegio, oleandro, ecc.) nel resto della Penisola. E gli olivicoltori della Basilicata non sono meno preoccupati dei colleghi baresi o tarantini, per la vicinanza dell'area infetta. Ad alimentare una sorta di "psicosi" da *Xylella* hanno contribuito anche diversi articoli giornalistici non sempre scientificamente corretti, con il risultato di numerose segnalazioni di casi sospetti in regione che, fortunatamente, si sono rivelati di altra natura.

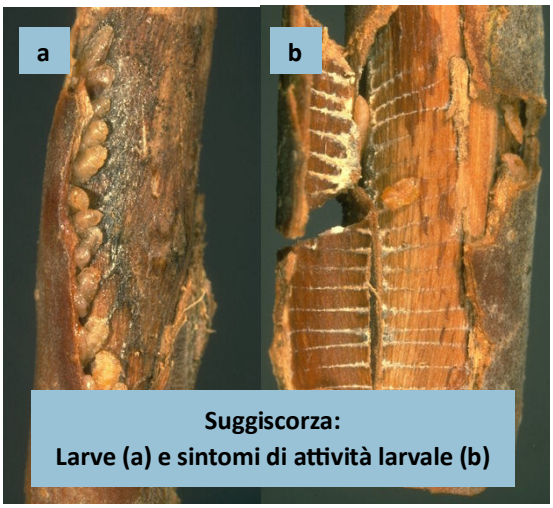
Nella maggior parte dei casi si è trattato di comuni attacchi dello scolitide fleotribo (*Phoeotribus scaraberoides*) o, con minore frequenza, del dittero cecidomide "suggiscorza" (*Resseliella oleisuga*) i cui sintomi più evidenti sono il disseccamento di porzioni della chioma.

L'attività del fleotribo può facilmente essere rilevata dalla presenza di evidenti forellini contornati da rosura sui rami .

Fori di Fleotribo su ramo

Per il controllo di questo scolitide converrà raccogliere parte dei residui della potatura in fasci che saranno lasciati in campo come esca. Le femmine, attratte dalle sostanze volatili emesse dal legno "morente", vi si concentreranno e vi ovideporranno. I rami andranno bruciati entro la fine di aprile, prima dello sfarfallamento degli adulti.

Se la causa del disseccamento è la suggiscorza, alla base dei rami secchi la corteccia appare dapprima depressa e imbrunita, successivamente dissecca e si fessura. Sollevando la corteccia imbrunita è facile osservare le larvette, apode e di colore rosato. Le



Suggiscorza: Larve (a) e sintomi di attività larvale (b)

larve si alimentano dei tessuti sottocorticali interrompendo il flusso linfatico ascendente e provocando il disseccamento della parte superiore del ramo.

Se l'attacco del cecidomide è esteso nell'oliveto, più che intervenire chimicamente contro le larve, difficilmente raggiungibili dagli insetticidi, sarà utile la rimozione dei rami colpiti e la loro bruciatura.

A fine inverno un'aratura poco profonda, rivoltando il terreno, interrerà le pupe riducendo lo sfarfallamento degli adulti che daranno vita alla prima generazione. Dove si attua la non lavorazione del terreno è possibile distribuire alla base delle piante un geodisinfestante o calciocianamide, attivo sulle pupe.

Un altro insetto di una certa diffusione negli oliveti lucani è il rodilegno giallo (*Zeuzera pyrina*) che provoca disseccamenti della chioma oltre che sulle pomacee anche sull'olivo. Anche in questo caso, l'osservazione della base dei rami disseccati potrà chiarire la causa: le larve scavano gallerie nel legno e dall'esterno sono facilmente visibili il foro di penetrazione o di uscita o la rosura espulsa dalla larva che si accumula alla base della pianta. Il taglio dei rami infestati rileverà chiaramente la galleria.

Zeuzera: adulto e larva

I rametti infestati dal rodilegno andranno asportati e bruciati. Per le grosse branche con fori di penetrazione, si potrà ricorrere all'uncinatura delle larve, introducendo nelle gallerie un fil di ferro uncinato o un filo dei freni delle biciclette, più elastico del primo. I fori delle gallerie dovranno essere chiusi con mastice cicatrizzante addizionato ad un fungicida a largo spettro (es. rame) per evitare che si sviluppino marciumi o carie.

# Punto P.A.C.

*di Michele Catalano* e Nicola Liuzzi***

## REGISTRO DI CARICO E SCARICO DEGLI OLI DI OLIVA E DEGLI OLI DI SANSA

## Si usa il registro telematico provvisorio anche per la campagna 2014/2015

E' dal primo gennaio 2014 che, per effetto del Reg. (UE) n. 299/2013 e delle relative norme attuative nazionali, è stato ampliato l'obbligo della tenuta del registro di carico e scarico degli oli a soggetti che in precedenza non erano tenuti a tale adempimento.

Il decreto Mipaaf n. 16059 del 23/12/2013 ha eliminato le precedenti esenzioni per olivicoltori e frantoi aziendali per cui, in virtù delle nuove disposizioni e delle modifiche apportate alla vecchia normativa, la tenuta del registro è obbligatoria per:

- Frantoi
- Imprese di condizionamento
- Commercianti di olio sfuso
- Raffinerie
- Contoterzisti
- Commercianti di sansa
- Sansifici
- Commercianti di olive
- **Olivicoltori** che detengono e commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda molite presso il frantoio proprio o di terzi.

Sono **esonerati** dalla tenuta del registro gli operatori che detengono esclusivamente oli:

- utilizzati quali ingredienti in prodotti alimentari diversi dalle miscele di oli disciplinate all'art. 6, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 29/2012 (es conserve sott'olio, prodotti dolciari e da forno, ecc);
- destinati ad usi non alimentari (es all'industria cosmetica, alla produzione energetica, ecc.)
- destinati all'**autoconsumo** (la soglia di autoconsumo è fissata a 200 kg di olio)
- preconfezionati ed etichettati.

Questo significa che l'azienda agricola che produce fino a 200 kg di olio per campagna o che si fa confezionare il proprio olio dal frantoio, prima di detenerlo in azienda (anche se superiore a 200 kg) non è obbligata alla tenuta del registro di carico e scarico, perché il prodotto è già tracciato sul registro del frantoio.

L'olivicoltore che invece riporta l'olio prodotto in azienda per poi commercializzarlo sfuso all'ingrosso o confezionarlo in proprio è obbligato a tenere il registro.

***Olivicoltori, frantoi aziendali, sansifici e commercianti di olive. Per la normativa europea, tutti devono tenere un registro online di entrata e uscita per ogni categoria di olio.***

Il registro va tenuto in **modalità telematica** nell'ambito dei servizi del Sistema Informativo Agricolo Nazionale, tramite iscrizione al portale SIAN.

Dal 14 febbraio 2014 è on-line sul portale il **registro provvisorio** sia per le nuove categorie d'olio (olio di sansa, raffinato ma anche extra vergini Dop/Igp) sia per gli operatori non più esenti (olivicoltori e frantoi aziendali) e per quelli oggi obbligati (sansifici, raffinerie, commercianti di olive, contoterzisti).

Il registro provvisorio si userà anche per la campagna 2014/2015, fino al 30 giugno 2015.

In questa fase le registrazioni, riepilogative

** Responsabile AASD "Pantano", ALSIA*
***Responsabile U.O. Qualità delle produzioni, ALSIA*

mensili delle movimentazioni, vanno fatte entro il 10 del mese successivo. A partire dal 1° luglio 2015 i soggetti saranno tenuti alla compilazione del registro telematico ordinario, con annotazioni da eseguirsi entro il sesto giorno successivo all'operazione.

Tuttavia gli olivicoltori che producono olio per un quantitativo non superiore a 500 Kg possono continuare ad effettuare la registrazione semplificata e riepilogativa mensile, entro il 10 del mese successivo.

Ricordiamo che gli olivicoltori devono anche costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale, indicando il numero di piante. Restano esonerati da questo obbligo coloro che producono esclusivamente olio destinato all'autoconsumo (non superiore a 200 kg).

Il nuovo regolamento comunitario, e il decreto italiano di recepimento, possono essere visti come un appesantimento burocratico nei confronti dei piccoli produttori, ma il fine delle norme è una completa tracciabilità di tutto l'olio commercializzato.

A doversi iscrivere al portale Sian, effettuando le annotazioni delle movimentazioni, infatti, sono sansifici e raffinerie, per gli oli di sansa, raffinati e d'oliva, nonché i commercianti d'olive.

## IL "GUADAGNO INSPERATO" NELLA NUOVA PAC
## Penalizzata la riduzione di superficie ammissibile

Nell'applicazione della PAC 2014-2020, è stata inserita la nuova clausola del "guadagno insperato", legata al concetto di convergenza del valore dei titoli.

Viene istituito un meccanismo svantaggioso per quelle aziende che riducono la superficie ammissibile nel 2015 rispetto al 2014. Vediamo di cosa si tratta e come opera.

Il metodo di calcolo del valore dei titoli adottato in Italia prevede di "spalmare" i pagamenti percepiti nel 2014 sulla superficie ammissibile del 2015; se quest'ultima risulta inferiore rispetto al 2014 si genera un aumento del valore unitario dei titoli definito "guadagno insperato". E' questa la situazione in cui si ritroveranno tutti gli agricoltori che ridurranno la superficie ammissibile nel 2015 a causa di vendita, cessione in affitto o scadenza di contratti di affitto.

Il guadagno insperato si determina perciò per differenza tra:

- il valore unitario iniziale del pagamento di base che l'agricoltore ottiene con la diminuzione di superficie ammissibile rispetto al 2014;
- il valore unitario iniziale del pagamento di base che l'agricoltore avrebbe ottenuto senza diminuzione di superficie.

Il decreto ministeriale in corso di emanazione prevede che il 50% di tale aumento di valore del titolo venga decurtato all'agricoltore e versato alla riserva nazionale.

Per capire la portata economica della clausola, forniamo un esempio pratico. Supponiamo che un'azienda nel 2014 è in possesso di100 titoli e conduce 100 ha di superficie ammissibile, con un valore dei pagamenti di 50.000 €.

Se mantiene la stessa superficie nel 2015, tenendo conto delle regole di convergenza, il valore unitario del pagamento di base sarà pari a 268,84 €/ha, a cui si aggiungerà poi il pagamento per il greening.

Se invece nel 2015 la superficie ammissibile si riduce a 60 ha, l'azienda vedrebbe aumentare il valore unitario di ciascun titolo, in quanto i 50.000 € si spalmerebbero su una superficie più piccola rispetto a quella originaria. Infatti, in questo caso il valore unitario del pagamento di base sarebbe pari a 448,07 €/ha, generando un aumento del valore dei titoli di 179,23 €/ha che si configura come guadagno insperato.

Il 50% dell'aumento del valore del titolo, precisamente 89,61 €/ha, verrà quindi riversato nella riserva nazionale, con una perdita sul valore dei pagamenti diretti per l'azienda di 8.196,63 €.

La clausola del guadagno insperato non si applica nel caso di contratti di fitto di durata uguale o inferiore all'anno, se l'importo da versare alla riserva nazionale risulta inferiore ai 1.000 €.

# Appuntamenti ed Eventi

## *Giornata dimostrativa*

***POTATURA DEI FRUTTIFERI***

***ESERCITAZIONI IN CAMPO***

***SULLA POTATURA DEL PESCO***

***VENERDÌ 21 NOVEMBRE 2014***

***ore 9,00-13,00***

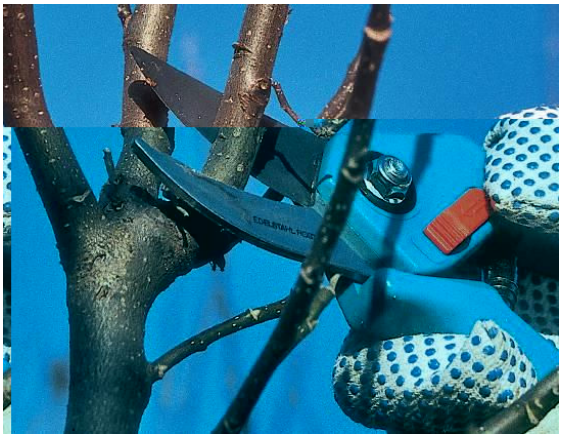
***Raduno c/o AASD Pantanello***

***SS 106 Jonica, Km 448***

***Metaponto (MT)***

Per info: *michele.troiano@alsia.it;*

*tel. 338/4244176*



## *Convegno*

**AGGIORNAMENTI SUL *P.A.N. PER L'USO SOSTENIBILE DEGLI AGROFARMACI* E SUI *SISTEMI INFORMATICI PER LA GESTIONE* DELL'AZIENDA AGRICOLA**

***GIOVEDÌ 20 NOVEMBRE 2014***

***ORE 16.30***

***Hotel HERMES, Via S.S. 106 Jonica, km 427***

***Policoro (MT).***

Per info e programma: *www.lameta.info*

*Tel. 328-5513967 (Berardino Marchitelli)*

## *Mostra*

***NATURALE ARTIFICIALE COLTIVATO. L'antico dialogo dell'uomo con la natura.***

***dal 2 all'8 dicembre 2014***

***Incontro di presentazione il 2 dicembre, ore 18,30***

***Oratorio parrocchiale di Nova Siri Marina (MT)***

***Sono in programma tre serate a tema: il pane; il vino; l'olio.***

***Su prenotazione, possibilità di visite guidate gratuite a scuole e gruppi.***

Per info e programma*: www.lameta.info*

*328-5513967 (dr Berardino Marchitelli)*

*335-7168200 (dr Giuseppe Rosa);*

Per i dettagli dei contenuti della mostra:

*http://www.euresis.org/mostre/2013-naturale/*

### Servizio di Difesa Integrata (SeDI)

Il SeDI dell'ALSIA gestisce Servizi specialistici nel settore della difesa fitosanitaria a livello regionale per la divulgazione delle tecniche di agricoltura integrata e biologica, al fine dell'applicazione della Buona pratica agricola e della Sostenibilità ambientale in agricoltura.

Tra i Servizi del SeDI, per la gestione fitosanitaria delle colture, rientrano il "Servizio regionale di controllo e taratura delle irroratrici", la "Rete di Monitoraggio" per aree omogene, la redazione periodica del "Consiglio alla difesa", la gestione di "Sistemi di supporto alle decisioni" basati su modelli previsionali, la Sperimentazione di prodotti e tecniche innovative, la Divulgazione.

Il SeDI opera mediante fitopatologi e tecnici specializzati che lavorano in rete presso alcune delle Aziende agricole sperimentali dell'ALSIA.

# I "Bollettini fitosanitari" per area

I "Bollettini fitosanitari" per aree regionali sono redatti a cura del Servizio di Difesa Integrata e delle Az. Sperimentali e Divulgative dell'ALSIA, con la collaborazione aperta ai tecnici pubblici e privati che operano nel settore fitosanitario in Basilicata.

I Bollettini hanno la finalità di supportare le aziende agricole nell'applicazione della Difesa Integrata, ai sensi del D.Lgs. 150/2012, e fanno riferimento ai "Disciplinari di Produzione Integrata della Regione Basilicata 2014", che sono vincolanti per le aziende che hanno aderito alle Misure agroambientali del PSR 2007-2013.

**Aree della Basilicata attualmente interessate dalla redazione di "Bollettini fitosanitari" per la difesa integrata delle colture:**

- **Alta Val d'Agri;**
- **Medio Agri Sauro;**
- **Pollino e Lagonegrese,**
- **Alto Bradano e Lavellese;**
- **Metapontino;**
- **Vulture Melfese.**

I Bollettini fitosanitari sono consultabili e scaricabili sul portale www.ssabasilicata.it, canale tematico "Controllo fitosanitario (pagina http://www.ssabasilicata.it/CANALI_TEMATICI/Difesa_Fitosanitaria/Menu3/5_1_Bollettini.html).

Per richiedere l'invio gratuito di alcuni o tutti i Bollettini fitosanitari è necessario registrarsi seguendo le stesse indicazioni riportate sulla pagina web citata sopra per il "Notiziario regionale di Difesa Integrata".

### Gruppo tecnico di redazione del Notiziario

Dr Antonio Buccoliero
Dr Arturo Caponero
Dr Nicola Liuzzi
Dr Camilla Nigro
Dr Michele Troiano

**Referenti per**
- **Bollettino Agrometeorologico**
  Dr Emanuele Scalcione
- **Notiziario Biologico**
  Dr Giuseppe Mele

**Contatti**
arturo.caponero@alsia.it
Tel. 0835400403 — 3394082761
www.ssabasilicata.it
www.alsia.it

Il Notiziario di agricoltura integrata ed i singoli Bollettini fitosanitari sono pubblicati sul canale tematico "Controllo fitosanitario" del sito www.ssabasilicata.it (http://www.ssabasilicata.it/CANALI_TEMATICI/Difesa_Fitosanitaria/Menu3/5_1_Bollettini.html).
E' possibile chiederne la spedizione online, seguendo le istruzioni riportate nel sito.