



PATOGENI DI RECENTE OSSERVAZIONE

Recentemente sono stati osservati danni causati da *Phoma multirostrata* su *Lavandula angustifolia* subsp. *angustifolia*.

Le infezioni si sono rese manifeste a partire dal mese di agosto.

I deperimenti osservati hanno interessato porzioni di chioma più o meno estese e comunque non hanno mai causato fenomeni di collasso, sintomo, quest'ultimo, molto comune nei casi di infezioni di *Phytophthora* spp.

La pianta infetta dal patogeno appare particolarmente danneggiata e deturpata nel suo aspetto a tal punto da non permettere la produzione di esemplari idonei alla commercializzazione.

Ad oggi e sulla base delle nostre conoscenze non pare che questo patogeno sia mai stato osservato su lavanda. Al contrario esso è già noto e dannoso su rosmarino ove può causare nei periodi tardo-estivi e autunnali gravi perdite.

Foto

NOTE SUL CONTROLLO FUNZIONALE DELLE IRRORATRICI

Il D.Lgs. 150/2012 (in recepimento della Dir.CEE 2009/128) all'articolo 12 prevede l'obbligatorietà di "sottoporre al controllo funzionale, almeno una volta entro il novembre 2016, tutte le macchine per la distribuzione degli agrofarmaci utilizzate per scopi professionali..."

Il CeRSAA, con decreto Reg. Liguria 2485 del 28-8-2015, è stato accreditato ed autorizzato ad operare come Centro di Prova per il Controllo Funzionale delle Irroratrici Agricole (lance e speciali, atomizzatori, barre).

Affinché il controllo funzionale possa avvenire nel migliore dei modi bisogna preventivamente assicurarsi che:

1. La macchina sia pulita e i residui di eventuali trattamenti fitosanitari siano rimossi dalla vasca di contenimento della sospensione, dai filtri e dagli ugelli;
2. La macchina sia funzionante in tutte le sue parti e che non esistano difetti evidenti e conclamati;
3. Il serbatoio e le condutture siano accuratamente puliti e non presentino assolutamente residui di agrofarmaci;
4. Gli organi di trasmissione del moto siano adeguatamente protetti;
5. Il serbatoio e le condutture non presentino perdite evidenti;
6. I manometri siano visibili, di diametro 63 o 100 mm, correttamente dimensionati e funzionanti;
7. Gli ugelli siano dimensionati alla funzione ed in buono stato;
8. I filtri siano presenti, dimensionati alla funzione ed in buono stato;
9. La pompa sia dimensionata e funzionante e non determini evidenti pulsazioni nell'erogazione della sospensione;
10. Il dispositivo di agitazione della sospensione nel serbatoio sia presente e funzionante;
11. Il proprietario/utilizzatore dell'irroratrice sia presente durante il controllo e sia in grado di fornire indicazioni sul regolare utilizzo dell'irroratrice.

In particolare, poiché il dimensionamento del manometro è molto spesso non ottemperante l'attuale normativa, occorre verificare che la divisione minima di misura sia:

- massimo 0,2 bar per pressione di lavoro 0 - 5 bar
- massimo 1 bar per pressione di lavoro 5-20 bar
- massimo 2 bar per pressione di lavoro >20 bar.



Contattando direttamente il Centro Prova del Ce.R.S.A.A. si potranno avere ulteriori chiarimenti in materia

Segreteria organizzativa:

Sara Familiari 0182 554949 (7.30-14.00; 17.30-19.00)

email: centroprova.lig005.cersaa@gmail.com

Camera di Commercio
Riviera di Liguria
Imperia La Spezia Savona

CORSO PATENTINO AGROFARMACI Utilizzatori professionali: primo rilascio e rinnovo
21-25 novembre 2016 presso Michelin 2 snc, Arenzano (GE)
12-16 dicembre 2016 presso Ce.R.S.A.A. (Albenga)
per info e iscrizioni: 0182 554949 - info@cersaa.it

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo email: agrinews@cersaa.it

Il CeRSAA è accreditato in base alla norma UNI 17065:2012 e allo standard *GlobalGAP Fruit & Vegetables vers. 5* può quindi certificare aziende che producono frutta, ortaggi, aromi a scopo alimentare

Inoltre è accreditato per la certificazione dello schema SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata)

