

# Misure precauzionali nelle colture frutticole

Autore: Fitopatologia frutticoltura e orticoltura Agroscope Wädenswil,  
Servizi cantonali specializzati per la frutticoltura AG, LU, TG und ZH  
[www.feuerbrand.ch](http://www.feuerbrand.ch)

01.01.2017 Scheda tecnica sul fuoco batterico nr. 707 (708 integrata)

Per tutte le attività nei frutteti di alberi a basso e ad alto fusto contaminati devono essere strettamente osservate le raccomandazioni e le misure igieniche della scheda tecnica di Agroscope nr. 705. In caso di sospetto di fuoco batterico, contrassegnare le piante e notificarlo subito al Servizio specializzato cantonale per la frutticoltura (SCF). Le misure sono attuate in accordo con l'SCF.

## Inverno

- Non tagliare singoli alberi con foglie marrone scuro-nero ruvide nonché frutti mummificati (per le pere) e fiori che restano attaccati all'albero poiché è possibile la presenza del fuoco batterico. Gravi contaminazioni di cocciniglie o una disfunzione dell'agostamento possono anche determinare che le foglie restino attaccate. Verificare accuratamente il legno per verificare se il danno è dovuto a cocciniglie.
- Condurre controlli del cancro prevalentemente nei giorni secchi poiché sul legno bagnato non sono quasi riconoscibili possibili cancri.
- I lavori di taglio dovrebbero iniziare non prima di metà dicembre e soltanto a temperature inferiori a 10°C poiché a basse temperature, durante il riposo vegetativo, c'è soltanto un rischio esiguo di diffusione attraverso gli utensili da taglio.
- Dopo ogni fila o almeno ogni blocco varietale, disinfettare sul posto gli utensili da taglio. In caso si sospetti di aver tagliato in un cancro, sottoporre alla fiamma subito gli utensili da taglio.
- Sottoporre alla fiamma con bruciatore a gas quanto più spesso possibile. Attenzione all'impugnatura in plastica!
- Mettere o irrorare gli utensili dopo i lavori di taglio per 30 minuti in Gigasept Instru AF 3 %, sciacquare bene con acqua e infine ingrassare di nuovo. In caso di esposizione prolungata può esserci rischio di corrosione.
- Gli utensili da taglio possono essere messi in acqua bollente anche 5-10 minuti.

## Primavera

- Durante la fioritura non effettuare tagli.
- Pinzare o rimuovere i germogli soltanto con condizioni atmosferiche secche.
- Disinfettare spesso utensili e mani (almeno dopo ogni serie).
- Durante, prima o dopo i giorni di infezione prognosticati e in caso di condizioni favorevoli all'infezione non effettuare nessuno dei lavori summenzionati. Prestare attenzione alle indicazioni di Agroscope del Bollettino fitosanitario e degli enti cantonali specializzati per controllare nuove infezioni floreali sugli alberi.
- In seguito alla constatazione del fuoco batterico; informare immediatamente i servizi cantonali e concordare le misure.
- Nelle successive 24 ore eliminare le parti infette (almeno 40 cm nel legno che presenta sintomi; per il forma a fuso almeno fino alla metà del tronco) per evitare l'ulteriore diffusione. Effettuare questo lavoro soltanto in caso di condizioni atmosferiche secche.
- Effettuare controlli all'inizio due volte alla settimana, in seguito a cedenza settimanale: prestare attenzione alla scheda tecnica di Agroscope nr. 701 "Risanamento dei focolai del fuoco batterico".
- Raccogliere in un sacchetto di carta il materiale vegetale sospetto con sintomi (anche *Monilinia*, Bollato delle mele e delle pere, ecc.) e bruciarlo insieme al sacchetto. Confrontare la scheda tecnica di Agroscope nr. 701, rubrica "Smaltimento del materiale vegetale colpito da fuoco batterico" e il testo "Rischi di confusione con altri danni causati agli alberi da frutta a granella e ad altre piante ospiti del fuoco batterico".
- In caso di rischio di infezione il diradamento chimico dei frutti (ca. 1000 l/ha) potrebbe apportare l'acqua mancante per un'infezione del fuoco batterico. In caso di rischio elevato di infezione durante la fioritura rimandare il diradamento chimico del frutto e altre misure con ingente uso d'acqua.



## Estate

- Effettuare il diradamento manuale del frutto soltanto in impianti controllati e/o risanati da un esperto immediatamente prima del diradamento. Eseguire il diradamento manuale e lavori estivi nei frutteti con contaminazione soltanto con condizioni atmosferiche secche. Evitare contatti con le piante non necessari come camminare trasversalmente tra le file di alberi. Il diradamento manuale non dovrebbe avvenire con forbici ma esclusivamente con le mani. Non tagliare i polloni estivi forti ma stapparli. Se possibile rimandare questi lavori al periodo invernale (verso la fine del periodo di vegetazione). Possibilmente lavorare senza forbici e sega. Se si utilizzano utensili, dopo l'uso su ogni albero vanno sottoposti alla fiamma o disinfettati con un disinfettante. Dopo aver strappato i rami infetti le lesioni costituiscono un punto d'entrata per i batteri del fuoco batterico di norma fino a quando quest'ultime non sono secche (ca. dopo due o tre giorni).

## Taglio e risanamento

Scheda tecnica di Agroscope nr. 738:

**Misure nella zona contaminata individuata dalla Confederazione:** Estirpazione delle piante, taglio/incisione o nessun risanamento

## Controlli

- In caso di fuoco batterico le colture vanno controllate almeno a cadenza settimanale.
- Ogni frutticoltore è tenuto a controllare regolarmente la presenza di focolai di fuoco batterico nei dintorni del suo frutteto. Fare attenzione agli alberi da frutto ad alto fusto. Includere nei controlli giardini privati e parchi pubblici. Segnalare immediatamente piante contaminate e, in caso di conferma, attuare il prima possibile le misure disposte.
- Nelle aree di contaminazione effettuare controlli regolari dopo grandinate.
- Per gli alberi promuovere prima l'agostamento. Dopo l'agostamento non avvengono quasi più infezioni.

## Autunno/raccolto

- Durante il raccolto non possono essere presenti fuochi batterici o sospetti.
- In caso di contaminazione da fuoco batterico durante il raccolto, contrassegnare immediatamente gli alberi ed rimuoverli, disinfettare le mani.
- Rami e alberi con una precoce colorazione viola scuro o con una caduta precoce delle foglie devono essere controllati attentamente.

## Raccolto e utensili per il raccolto

In generale il pericolo che i batteri del fuoco batterico siano ulteriormente propagati attraverso la raccolta o utensili per la raccolta è basso.

- I frutti giovani contaminati diventano scuri o iniziano a marcire (visibile).
- I batteri del fuoco batterico si sviluppano male sui frutti maturi.
- La moltiplicazione del fuoco batterico non è possibile in un ambiente refrigerato.

Anche se il pericolo di trasmissione durante la raccolta è molto basso, nelle aree colpite da fuoco batterico si raccomandano le seguenti misure di sicurezza. La responsabilità dei produttori è determinante.

## In generale (piantagioni di frutta, alberi da frutto ad alto fusto)

- Effettuare controlli del fuoco batterico su alberi da frutto a basso e ad alto fusto: pochi giorni prima della raccolta al fine d'accertare l'assenza di sintomi di fuoco batterico nell'impianto.
- Istruire bene il personale per la raccolta: sintomi, comportamenti da seguire.
- Utilizzare possibilmente soltanto utensili per la raccolta propri. (Se non è possibile, prima disinfettare a vapore).
- Disinfettare mani, utensili, apparecchi, superfici di carico: Cfr. Scheda tecnica di Agroscope nr. 701 "Risanamento dei focolai del fuoco batterico". Cfr. Scheda tecnica di Agroscope nr. 705 "Misure igieniche in caso di fuoco batterico". Cfr. Scheda tecnica di Agroscope nr. 706 "Studio sulla capacità di sopravvivenza dell'agente patogeno del fuoco batterico".

Impressum	
Editore:	Agroscope
Informazioni:	www.feuerbrand.ch
Redazione:	Fitopatologia frutticoltura e orticoltura Agroscope
Copyright:	© Agroscope 2015