

Indicazioni relative alla raccolta dei frutti

Le prescrizioni di cui alla presente scheda tecnica devono obbligatoriamente essere adottate per la raccolta di mele, pere e cotogne nelle aziende della Regione Sicilia in cui è stata accertata la presenza di *Erwinia amylovora* (colpo di fuoco batterico).

Tali prescrizioni sono emanate in applicazione del D.M 10 settembre 1999, n. 356 "Regolamento recante misure per la lotta obbligatoria contro il colpo di fuoco batterico (*Erwinia amylovora*) nel territorio della Repubblica", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 243, del 15/10/1999.

- 1) Effettuare una visita accurata nei frutteti immediatamente prima di iniziare le operazioni di raccolta (al massimo 1-3 giorni) al fine di individuare ed eliminare le piante o loro parti che manifestino sintomi sospetti di colpo di fuoco batterico. Il materiale raccolto con tale operazione di bonifica non deve in alcun caso essere abbandonato a terra, ma va raccolto ed eliminato tempestivamente mediante bruciatura fino ad incenerimento, da effettuarsi sul posto;
- 2) Qualora il sintomo sia diffusamente presente sulla chioma vanno eliminate le intere piante (produzione inclusa);
- 3) Si potrà procedere alla raccolta della frutta solo dopo la conclusione di tale azione di bonifica;
- 4) Iniziare la raccolta dei frutti nelle aree non contaminate dell'azienda ed ultimarla in quelle interessate dalla malattia;
- 5) Raccogliere i frutti senza foglie e rametti ed evitare il più possibile di sporcare frutta, bins e mezzi di trasporto con terra, erba, ecc.;
- 6) Se possibile, predisporre affinché, durante la raccolta, gli operatori possano lavarsi frequentemente le mani con acqua e sapone;
- 7) Disinfettare (con sali di ammonio quaternario allo 0,1% o ipoclorito di sodio all'1%) gli attrezzi usati nelle operazioni di asportazione delle parti infette; decontaminare gli indumenti (tute, guanti, altro) che siano venuti a contatto con le piante infette, mediante lavaggio a temperatura non inferiore a 60°C per almeno 15 minuti; gli stivali o altro materiale in gomma possono essere decontaminati mediante immersione per circa 5 secondi in soluzione al 10% di ipoclorito di sodio (al 6-7% di cloro attivo);
- 8) Al termine della raccolta effettuare un trattamento alla chioma con prodotti a base di rame.

Indicazioni relative alle fasi di post-raccolta dei frutti

Le prescrizioni di cui alla presente scheda tecnica devono obbligatoriamente essere adottate per la raccolta e lo stoccaggio di mele, pere e cotogne da parte di aziende produttrici e dai centri di raccolta e commercializzazione siti nella Regione Sicilia.

Tali prescrizioni sono emanate in applicazione del D.M 10 settembre 1999, n. 356 "Regolamento recante misure per la lotta obbligatoria contro il colpo di fuoco batterico (*Erwinia amylovora*) nel territorio della Repubblica", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 243, del 15/10/1999.

1) ELIMINAZIONE DEI FRUTTI COLPITI DALLA BATTERIOSI

I frutti colpiti dalla batteriosi, individuati e scartati durante i processi di lavorazione, devono essere conservati in contenitori coperti o comunque in luoghi protetti prima della loro bruciatura. Predisporre affinché, durante la lavorazione della frutta, gli operatori possano lavarsi frequentemente le mani con acqua e sapone.

2) DISINFEZIONE DI VEICOLI, MACCHINE, CONTENITORI E MAGAZZINI

Si raccomanda di lavare accuratamente i contenitori. Sono da preferire casse, bins, o altri contenitori in materiale plastico, di più semplice disinfezione. Le macchine ed i locali di lavorazione vanno disinfettati. A riguardo, può essere utilizzato l'ipoclorito sodico secondo le indicazioni di seguito riportate:

- Preparare una soluzione di ipoclorito di sodio all'1% miscelando 1 litro di ipoclorito di sodio (al 6-7% di cloro attivo) a 100 litri di acqua. La soluzione deve essere usata entro 2 o 3 ore dalla preparazione.
- Irroriare a forte pressione, con la soluzione sopraindicata, le superfici da disinfettare in modo da asportare ogni residuo di terra o di materiale vegetale.
- Effettuare con tale soluzione la disinfezione delle superfici pulite, per irrorazione o immersione della durata di almeno 10 minuti.

Nell'utilizzo dell'ipoclorito sodico adottare idonee precauzioni per non danneggiare i materiali ferrosi, nonché scrupolose misure sanitarie nei confronti dell'operatore, evitando l'inalazione del prodotto, il contatto con occhi e pelle, seguendo le indicazioni della scheda tecnica del prodotto impiegato.