



AGROMETEOROLOGICO

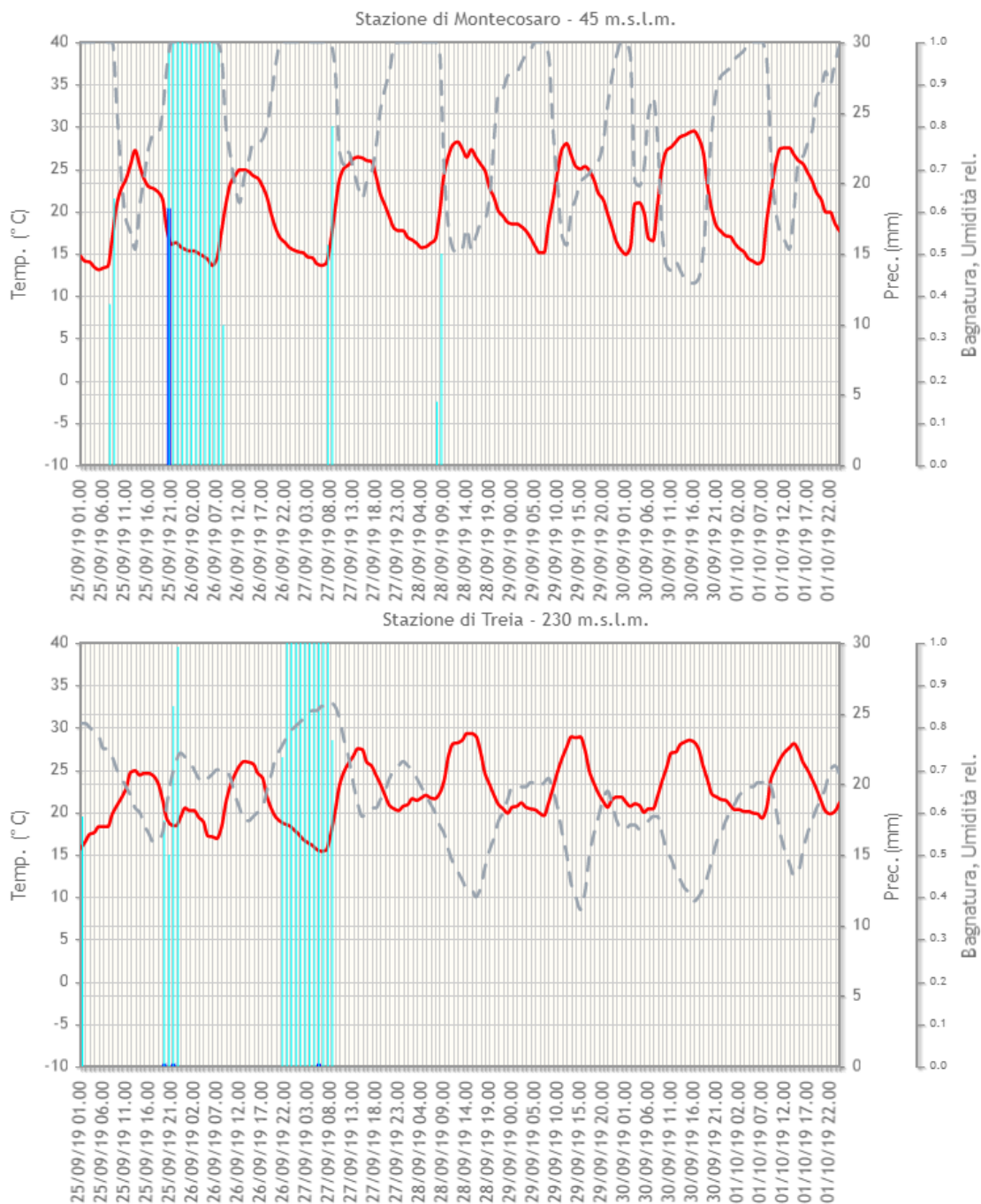
Notiziario
di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Macerata

38
2 ottobre
2019

Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Ancora una settimana caratterizzata prevalentemente da tempo stabile e soleggiato, con temperature decisamente superiori alla norma. Solo nella giornata di mercoledì 25 si sono verificate precipitazioni sparse a carattere temporalesco.



Legenda

Temperatura media (°C) Precipitazione (mm) Bagnatura Umidità

Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **fine accrescimento frutti – invaiatura (BBCH 79-85)**.

Mosca dell'olivo la pressione del fitofago rimane su valori molto alti, infatti dal monitoraggio in corso si rilevano ancora catture elevate ed una notevole attività della mosca.

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
Note: Il precedente trattamento adulticida è ancora efficace per qualche giorno, per cui si consiglia di effettuare un trattamento con Spinosad a distanza di 10 giorni dal precedente oppure, qualora si dovessero verificare piogge dilavanti, subito dopo le piogge. Il trattamento deve essere effettuato sia nella fascia 3 elevato rischio (sottozona litoranea e sottozona collinare), che nella fascia 2 medio rischio, come riportato nella tabella sottostante.	
Soglia d'intervento 1 % di infestazione attiva Modalità del trattamento su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in una quantità di acqua pari a 4 litri)	
AREA DA TRATTARE	Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, , Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo. Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.
EPOCA INTERVENTO	Ripetere a distanza di 10 giorni dal precedente o tempestivamente subito dopo eventuali piogge dilavanti.
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 8 interventi, a seguito dell'approvazione della deroga).

(♣) Ammesso in agricoltura biologica.

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Note: I trattamenti larvicidi consigliati in precedenza stanno oramai esaurendo la loro efficacia, per cui, considerato che non è più possibile effettuare trattamenti larvicidi , occorre valutare con attenzione la previsione dell'epoca di raccolta:	
- Ove si prevede di avviare le operazione di raccolta nei prossimi giorni non è necessario eseguire alcun intervento. - Qualora invece si prevede di dover attendere ancora almeno 8-10 giorni è opportuno eseguire un intervento adulticida con Spinosad formulato con esca proteica su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in una quantità di acqua pari a 4 litri) (♣) oppure un trattamento a abbattente a tutta chioma con Piretro (♣)	
Ulteriori indicazioni verranno fornite con i prossimi Notiziari	
AREA DA TRATTARE	Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, , Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo. Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.
EPOCA INTERVENTO	Con previsione di raccolta dopo il 10 ottobre intervenire tempestivamente domani giovedì 3 ottobre. Fare la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza.

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, questo Centro attiverà il servizio di determinazione degli indici di maturazione per le varietà **Leccino** e **Frantoio in zona litoranea ed interna**, **Mignola**, **Coroncina**, **Piantone di Mogliano** e **Orbetana**, al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui si riesca a conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità. In particolare verranno fornite indicazioni su due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo. Gli indici che verranno valutati sono:

1. Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Per ogni classe di colore viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella sottostante:

Indice 0	Indice 1	Indice 2	Indice 3	Indice 4	Indice 5
olive tutte verdi	olive invaiate su meno del 50% della buccia	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della polpa	olive invaiate fino in profondità
					

2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di 1 mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidimento della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà.

Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, riduzione dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldamento, ecc....).

In generale si consiglia di raccogliere le olive con un indice di penetrometria non inferiore ai 350 g/mm² al fine di mantenere un buon livello qualitativo dell'olio.



Il **Leccino** presenta un modello di invaiatura precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona ma con accumulo tardivo. L'olio presenta un fruttato leggero, mandorlato, con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive nella fase di invaiatura superficiale (indice 3), quando però l'accumulo di olio non è ancora terminato: l'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede quella ai fini quantitativi.

Frantoio: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato medio-leggero con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pressoché con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Mignola presenta un modello di invaiatura medio-precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce velocemente, una resa in olio elevata con accumulo precoce. L'olio presenta un'evidente nota di amaro ed un caratteristico sentore di frutti di bosco. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive quasi al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella sotto riportata si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà Leccino in zona interna e in zona litoranea, Frantoio in zona interna e in zona litoranea e Mignola. **Dai valori rilevati questa settimana emerge che nessuna varietà fra Leccino, Frantoio e Mignola ha ancora raggiunto un livello di maturazione ottimale per cui è necessario attendere prima di procedere con la raccolta, anche se tali valori sono oramai molto prossimi**

a **quelli ottimali**. La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione:

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	2,40	427,30
LECCINO interno	2,05	552,20
FRANTOIO litoraneo	0,80	476,80
FRANTOIO interno	0,56	549,90
MIGNOLA	1,27	508,60

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Si consiglia comunque a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione aziendale tenendo conto della carica delle piante (elevata carica rallenta i processi di maturazione), della disponibilità di acqua (lo stress idrico accelera la maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

VITE DA VINO

Le operazioni di raccolta si stanno avviando alla conclusione anche per i vitigni più tardivi nelle aree interne.

Zona	Comune	Varietà	Acidità totale g/l	Zuccheri (° Babo)	pH
Zona litoranea	Morrovalle	Montepulciano	5,29	20,40	3,57
	Potenza Picena	Montepulciano	6,26	19,04	3,43
	Potenza Picena	Montepulciano	6,04	19,04	3,50
Media collina	Montecassiano	Montepulciano	6,45	19,38	3,36
	Macerata	Montepulciano	6,60	19,21	3,33

Nel sito www.meteo.marche.it è attivo un **Servizio di Supporto per l'Applicazione delle Tecniche di Produzione Integrata e Biologica** dove è possibile la consultazione dei Disciplinari di Produzione e di Difesa Integrata suddivisi per schede colturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Tutti i principi attivi indicati nel Notiziario sono previsti nelle Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti della Regione Marche - 2019 - aggiornamento estivo ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**.

I prodotti contrassegnati con il simbolo (♣) sono ammessi anche in agricoltura biologica.

Le aziende che applicano soltanto la **difesa integrata obbligatoria**, non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono utilizzare tutti gli agrofarmaci regolarmente in commercio, nei **limiti di quanto previsto in etichetta**, applicando comunque **i principi generali di difesa integrata**, di cui all'**allegato III del D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014)**

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



COMUNICAZIONI

Con **DDS n. 235/AEA del 05.06.2019** sono state approvate le **“Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - Anno 2019 - Aggiornamento Estivo”**. Il testo integrale è consultabile al seguente indirizzo http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2019_estiva.pdf.

Con **DDS n. 378 del 18/09/2019** è stata concessa la deroga alle **“Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2019”**, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	DEROGHA/E
Aree litoranee della Regione Marche – fascia 3	OLIVO	1) l'esecuzione di un terzo trattamento larvicida in fascia 3 contro la mosca dell'olivo, nel rispetto dei limiti di etichetta dei prodotti contenenti le sostanze attive riportate nel disciplinare medesimo nonché nei limiti del numero massimo di interventi indicati nel disciplinare per singola sostanza attiva
		2) l'esecuzione di un numero massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi “attract and kill” con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare.

Con **DDS n. 413 del 1/01/2019** è stata concessa la deroga alle **“Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2019”**, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	DEROGHA/E
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	OLIVO	massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi “attract and kill” con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare.

Sabato 05 ottobre 2019 - ore 16:30 Aula Verde Abbazia di Fiastra (MC): Convegno "[Piante Officinali: la nuova normativa](#)" nell'ambito manifestazione "Agricoltura in Festa 2019" organizzata da Copagri. ASSAM partecipa al convegno "Piante Officinali: la nuova normativa" con un intervento della Dott.ssa Donatella Bordini dal titolo "Le analisi di laboratorio alla base del concetto di qualità degli oli essenziali".

Domenica 06 ottobre 2019 - ore 16:30 Aula Verde Abbazia di Fiastra (MC): Convegno "[L'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari](#)" nell'ambito della manifestazione "Agricoltura in Festa 2019" organizzata da Copagri. ASSAM partecipa al convegno "L'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari" con un intervento del Dott. Sandro Nardi dal titolo "La difesa integrata". Il convegno sarà moderato dal Dott. Salvatore Infantino dirigente del Servizio Fitosanitario e Agrometeorologico della Regione Marche.

.....

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 25/09/2019 AL 1/10/2019

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviggiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	20.6 (7)	21.5 (7)	21.5 (7)	22.3 (7)	21.0 (7)	21.7 (7)	20.8 (7)	21.4 (7)
T. Max (°C)	29.9 (7)	32.2 (7)	29.7 (7)	29.8 (7)	28.1 (7)	29.6 (7)	28.2 (7)	27.2 (7)
T. Min. (°C)	12.9 (7)	13.9 (7)	14.3 (7)	15.2 (7)	13.6 (7)	15.4 (7)	11.7 (7)	16.0 (7)
Umidità (%)	81.4 (7)	75.9 (7)	70.6 (7)	62.1 (7)	62.8 (7)	59.5 (7)	70.2 (7)	63.0 (7)
Prec. (mm)	18.2 (7)	2.4 (7)	4.2 (7)	0.6 (7)	0.0 (7)	8.4 (7)	11.6 (7)	10.6 (7)
ETP (mm)	23.7 (7)	24.9 (7)	21.7 (7)	21.1 (7)	21.0 (7)	21.6 (7)	21.8 (7)	18.8 (7)

	S. Angelo in Pontano (373 m)	Serrapetrona (478 m)	Sarnano (480 m)	Matelica (325 m)	Castel Raimondo (415 m)	Muccia (430 m)	Visso (978 m)	Serravalle del Chienti (925 m)
T. Media (°C)	20.6 (7)	21.3 (7)	18.6 (7)	20.3 (7)	20.1 (7)	16.1 (7)	16.8 (7)	15.8 (7)
T. Max (°C)	28.3 (7)	28.8 (7)	26.7 (7)	28.2 (7)	27.0 (7)	26.3 (7)	23.6 (7)	22.8 (7)
T. Min. (°C)	14.5 (7)	16.0 (7)	10.7 (7)	10.9 (7)	11.8 (7)	7.5 (7)	12.5 (7)	10.6 (7)
Umidità (%)	81.6 (7)	64.2 (7)	73.0 (7)	83.6 (7)	70.0 (7)	78.1 (7)	70.8 (7)	79.9 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.6 (7)	0.4 (7)	2.2 (7)	1.4 (7)	0.2 (7)	1.0 (7)
ETP (mm)	20.6 (7)	19.4 (7)	21.7 (7)	22.5 (7)	20.6 (7)	21.9 (7)	16.8 (7)	18.1 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Stabilità e soleggiamento continuano a farla da padroni su tutta l'Italia e il bacino del Mediterraneo. A mantenere un così duraturo status c'è la benevola curvatura anticiclonica diramata dall'alta pressione africano-mediterranea. Per adesso ancora impone ai campi depressionari nordici di scivolare verso oriente alle elevate latitudini senza scalfire l'argine barico longitudinale. Tuttavia, già nel pomeriggio-sera di oggi, noteremo un maggior affondo del nucleo instabile centrato sulla Manica e la conseguente accentuazione dei flussi umidi sud-occidentali verso l'arco alpino con conseguenti inneschi piovosi. Temperature sensibilmente al di sopra delle medie periodali sulla conca mediterranea.

Resta confermato tra domani e venerdì il passaggio della saccatura di origine nord-occidentale sul Bel Paese. L'aggiramento da sud-ovest delle Alpi Cozie e Graie inizierà già stanotte apportando un peggioramento delle condizioni dapprima sulle regioni settentrionali, poi da domani su quelle centrali per estendersi infine tra giovedì e venerdì su quelle meridionali. Il drastico calo termico che nel frattempo le correnti nordiche imporranno innescherà fenomeni temporaleschi piuttosto diffusi, specie a ridosso dei rilievi montuosi. C'è comunque da dire che già per sabato l'anticiclone atlantico-algerino avrà nuovamente rimesso le sue benevole grinfie sulla nostra penisola, soprattutto sul versante tirrenico, riportandoci il bel tempo e producendo un buon rimbalzo dei valori termici.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 2: Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino, incremento da nord di velature prima in quota e in parziale ispessimento nel viaggio verso sud. Dissolvimenti serali poi nuova stratificazione notturna da nord, stavolta più consistente. Precipitazioni a comparire a carattere isolato o al più sparso dalle ore pomeridiane sul settore settentrionale, in rapida e parziale discesa verso sud; presenza di locale attività temporalesca; fenomeni a scemare per la sera. Venti deboli o a tratti moderati nelle ore pomeridiane, dai quadranti meridionali, prima più da sud-ovest poi più da sud-est. Temperature stabili nei valori estremi tuttavia in flessione progressiva dal pomeriggio-sera.

Giovedì 3: Cielo nuvoloso o molto nuvoloso al primo mattino, rasserenamenti progressivi da settentrione già per le ore centrali e assai più estesi nel pomeriggio-sera. Precipitazioni consistenti e diffuse nella prima mattinata, in contrazione piuttosto rapida verso sud prima di scomparire già per il primo pomeriggio. Venti generalmente forti settentrionali. Temperature in netto calo sia nei valori minimi che massimi.

Venerdì 4: Cielo generalmente sereno in mattinata, arrivo di velature a quote medio-alte da nord-ovest dal pomeriggio. Precipitazioni non previste. Venti moderati settentrionali, con qualche raffica ancora forte. Temperature con poche variazioni.

Sabato 5: Cielo la nuvolosità mattutina presente soprattutto sul comparto meridionale è destinata presto a lasciare spazio al sereno. Precipitazioni possibilità di qualche fenomeno nottetempo e ancora sul settore meridionale al primo mattino, a scomparire comunque velocemente. Venti moderati per lo più da nord-nord-ovest. Temperature in rialzo.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia – ASSAM

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo: <http://www.meteo.marche.it/previsioni.aspx>



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE (EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI)



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Macerata, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale.
Per informazioni: Dott. Alberto Giuliani - Tel. 0733/216464

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: ASSAM - via Dell'Industria, 1 Osimo Stazione, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del servizio.

Prossimo notiziario: **mercoledì 9 ottobre 2019**