

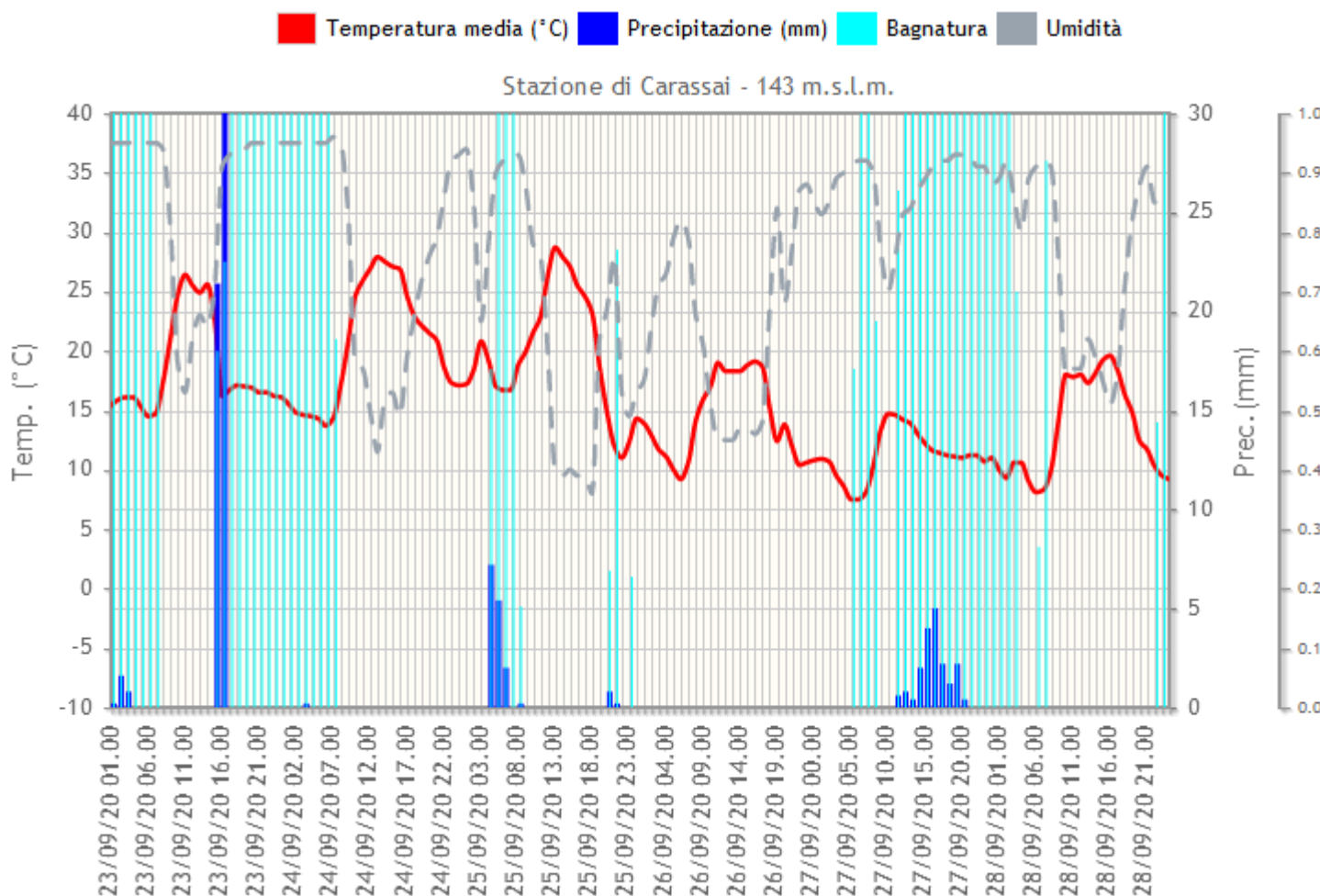


Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana all'insegna del tempo perturbato con piogge sparse, anche di notevole intensità, accompagnate in taluni casi da forti grandinate. Le temperature sono risultate in diminuzione.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:
http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx



OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra fine accrescimento frutti ed inizio invaiatura (BBCH 79-85)

Dal monitoraggio eseguito in questa settimana le catture di mosca olearia permangono alte e dalle successive analisi delle drupe si è evidenziato il superamento della soglia di intervento in alcune aziende della fascia litoranea, pertanto si consiglia **solamente a coloro i quali hanno programmato la raccolta nel mese di Novembre** di intervenire secondo la tabella sottostante:

OLIVO DA OLIO







METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Soglia d'intervento 5 - 10% di infestazione attiva Modalità del trattamento su tutta la chioma	
AREA DA TRATTARE	Comuni Sottozona Fascia 3 (elevato rischio) Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto .
EPOCA INTERVENTO	PRIMA POSSIBILE
PRODOTTI UTILIZZABILI	Acetamiprid* (max 1 intervento) o Fosmet (max 1 intervento) Il numero massimo di interventi larvicidi contro questa avversità è stato elevato a 3 con DDS n° 397 del 07/08/2020 di cui soltanto 2 con prodotti fitosanitari a base di Dimetoato autorizzati in deroga per 120 giorni a partire dal 01/07/2020

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Dal prossimo Notiziario per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone**, **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, **Ascolana Tenera**, delle province di **Ascoli Piceno/Fermo** verranno fornite indicazioni su:

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 un 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.



Il **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 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.

Il **Piantone di Falerone**: è una varietà a maturazione precoce; l'invaiatura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

La **Carboncella**: presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo.

L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello prossimo all'invaiatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione medio-tardiva. Molto sensibile alla mosca.

L'olio presenta un buon fruttato erbaceo con sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede leggermente quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di invaiatura intorno ad 1-2.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

VITE

La vite si trova nella fase di maturazione (BBCH 89).

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 29.09.2020

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Passerina	Carassai	16.32	19.20	7.13
	Montefiore Aso zona Menocchia	17.85	21.00	6.75
	Montalto Marche zona Maliscia	17.00	20.00	7.50
	Fermo	16.49	19.40	6.75
Cabernet Sauv.	Montalto M.	20.40	24.00	6.00
Montepulciano	Carassai	17.00	20.00	7.13
	Montefiore Aso zona Menocchia	20.40	24.00	6.38
Sangiovese	Montalto M. zona Maliscia	17.85	21.00	6.75
	Carassai-Menocchia	14.62	17.20	5.55

COMUNICAZIONI

Con DDS n° 397 del 07/08/2020 si concede le deroghe alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" 2020 secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:


Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	Deroghe
Tutto il territorio della Regione Marche	Olivo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Esecuzione di un terzo trattamento larvicida in tutta la regione contro la mosca dell'olivo (il disciplinare ne ammette 2), 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) Esecuzione di massimo n° 2 (due) trattamenti larvicidi (nel numero dei tre consentiti nell'annata) con prodotti fitosanitari a base di dimetoato autorizzati in deroga per 120 giorni a partire dal 01/07/2020. 3) Esecuzione di un numero massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi "attract and Kill" con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare

Con D.D.S. n 328 del 23 giugno 2020 è stato adottato l'aggiornamento delle " Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti - anno 2020 " della Regione Marche – (AGGIORNAMENTO ESTIVO).

La versione integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:
http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2020_finestra_estiva.pdf

Il "Decreto Cura Italia" proroga al 31 ottobre 2020 la validità delle abilitazioni per la vendita, la consulenza e per l'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari in scadenza nel periodo compreso tra il 31 gennaio e il 31 luglio 2020.

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 - 2020 http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2020_finestra_estiva.pdf con le rispettive limitazioni e pertanto il loro utilizzo risulta conforme con i principi della difesa integrata volontaria. 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 agro farmaci 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). Con il simbolo() vengono indicati i principi attivi ammessi 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)

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.

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](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 23.09.2020 AL 29.09.2020

	FERMO (38 m)	MONSAMPOLO DEL TRONTO (43 m)	MONTEFIORE DELL'ASO (58 m)	SANT'ELPIDIO A MARE (80 m)	M.RUBBIANO (92 m)	SPINETOLI (114 m)	CARASSAI (143 m)	CASTEL DI LAMA (200 m)	MONTEGIORGIO (208 m)
T°C Med	17.8	Np	17.0	17.7	Np	17.5	16.0	15.9	16.9
T°C Max	28.9	Np	28.7	27.9	Np	28.8	29.6	28.0	29.5
T°C Min	9.6	Np	8.9	10.7	Np	9.7	6.6	8.5	8.6
Umid. (%)	75.8	Np	91.1	64.5	Np	68.8	75.6	69.3	71.8
Prec.(m)	28.2	Np	43.2	20.2	Np	18.2	92.4	20.0	50.2
Etp	19.9	Np	20.6	17.8	Np	19.0	21.0	18.3	20.6

	OFFIDA (215 m)	RIPATRANSONE (218 m)	MONTEPARO (258 m)	CUPRA MARITTIMA (260 m)	COSSIGNANO (290 m)	MONTALTO MARCHE (334 m)	MONTEDINOVE (390 m)	CASTIGNANO (415 m)	MONTEFORTINO (772 m)
T°C Med	17.3	16.3	17.3	17.5	16.2	15.3	16.3	17.1	12.5
T°C Max	29.7	27.4	30.5	30.5	28.7	26.4	27.8	28.2	22.4
T°C Min	10.8	10.0	8.7	10.0	9.5	9.1	9.0	10.6	6.2
Umid. (%)	65.5	66.0	72.7	62.7	65.0	66.9	82.3	68.0	70.5
Prec.(m)	22.8	14.2	44.4	22.4	22.8	46.2	30.8	21.0	74.8
Etp	19.7	17.3	21.3	19.2	18.0	16.3	19.4	18.0	15.8

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Tra il circolo depressionario traslato sulle sponde occidentali del Mar Nero e la grande depressione nord-atlantica di là da venire, il promontorio anticiclonico nord-africano è tornato a riaffacciarsi sul Mediterraneo centrale. L'Italia dunque, grazie alla protezione alto-pressionaria, gode di un diffuso soleggiamento (solo con qualche marginale fenomeno piovoso sulle regioni di ponente e sulla dorsale appenninica) e temperature in crescita. Buona sarà la protezione del cuneo alto-barico mediterraneo anche per la giornata di domani. Nel frattempo però la vasta colata freddo-umida nord-oceanica proseguirà senza sosta verso sud-est e il suo avvento sull'Europa Centro Occidentale provocherà un peggioramento delle condizioni anche sulla nostra penisola, da venerdì, a partire dalle regioni settentrionali. La strutturazione di un grande vortice centrato nei pressi della Manica manterrà viva l'instabilità sul nostro Paese, specie al centro-nord e versante tirrenico, probabilmente fino a metà settimana prossima. Le temperature prima tenderanno a crescere sostenute dal risucchio di calde correnti meridionali, poi torneranno a calare man mano che si faranno più importanti i flussi atlantici.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

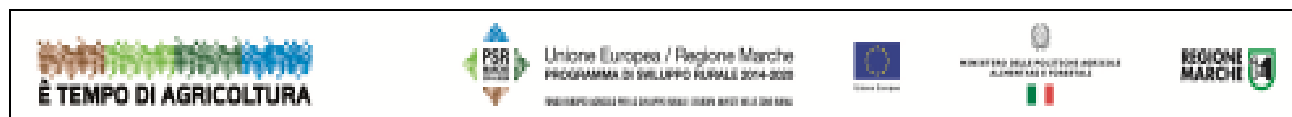
Giovedì 1 Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; stratificazione in aumento da ponente nel pomeriggio. Precipitazioni non se ne prevedono di significative. Venti in prevalenza deboli sud-occidentali con qualche rinforzo pomeridiano e contributi da sud-est sulle coste. Temperature in aumento specie le massime.

Venerdì 2 Cielo parzialmente o prevalentemente velato, con ispessimenti della copertura a quote più basse a nord specie sull'entroterra; possibile una maggiore irregolarità nel pomeriggio. Precipitazioni non se ne escludono di locali e deboli sull'Appennino settentrionale. Venti meridionali, moderati in genere. Temperature sostanzialmente stabili o in lieve aumento nei valori massimi.

Sabato 3 Cielo prevalentemente nuvoloso già dal mattino con progressivo ispessimento della copertura dall'Appennino specie nelle ore centrali-pomeridiane; seguito di rasserenamenti da nord-ovest. Precipitazioni atteso un passaggio da ponente piuttosto diffuso; i fenomeni più intensi sono attesi tra le ore centrali e pomeridiane con possibilità di temporali specie sulla fascia interna; a scemare nell'ultima parte del giorno. Venti moderati, con possibili forti raffiche, dai quadranti meridionali. Temperature in avvertibile aumento nei valori estremi, in discesa in quelli pomeridiano-serali.

Domenica 4 Cielo poca o irregolare copertura residua in dissolvimento nel corso della mattinata; ancora nuvolosità in aumento da ponente nella seconda parte della giornata soprattutto in serata. Precipitazioni al momento non se ne escludono sul settore appenninico settentrionale. Venti ancora al più moderati e provenienti dai quadranti meridionali. Temperature in calo specie le minime.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: www.meteo.marche.it



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno e Fermo

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 presente servizio.

Per informazioni: **Per. Agr. Dante Ripa 0736/336443-0734/655990**

Prossimo notiziario Mercoledì 7 Ottobre 2020