



# AGROMETEOROLOGICO

Di Produzione Integrata  
per le province di Ascoli Piceno e Fermo

Notiziario

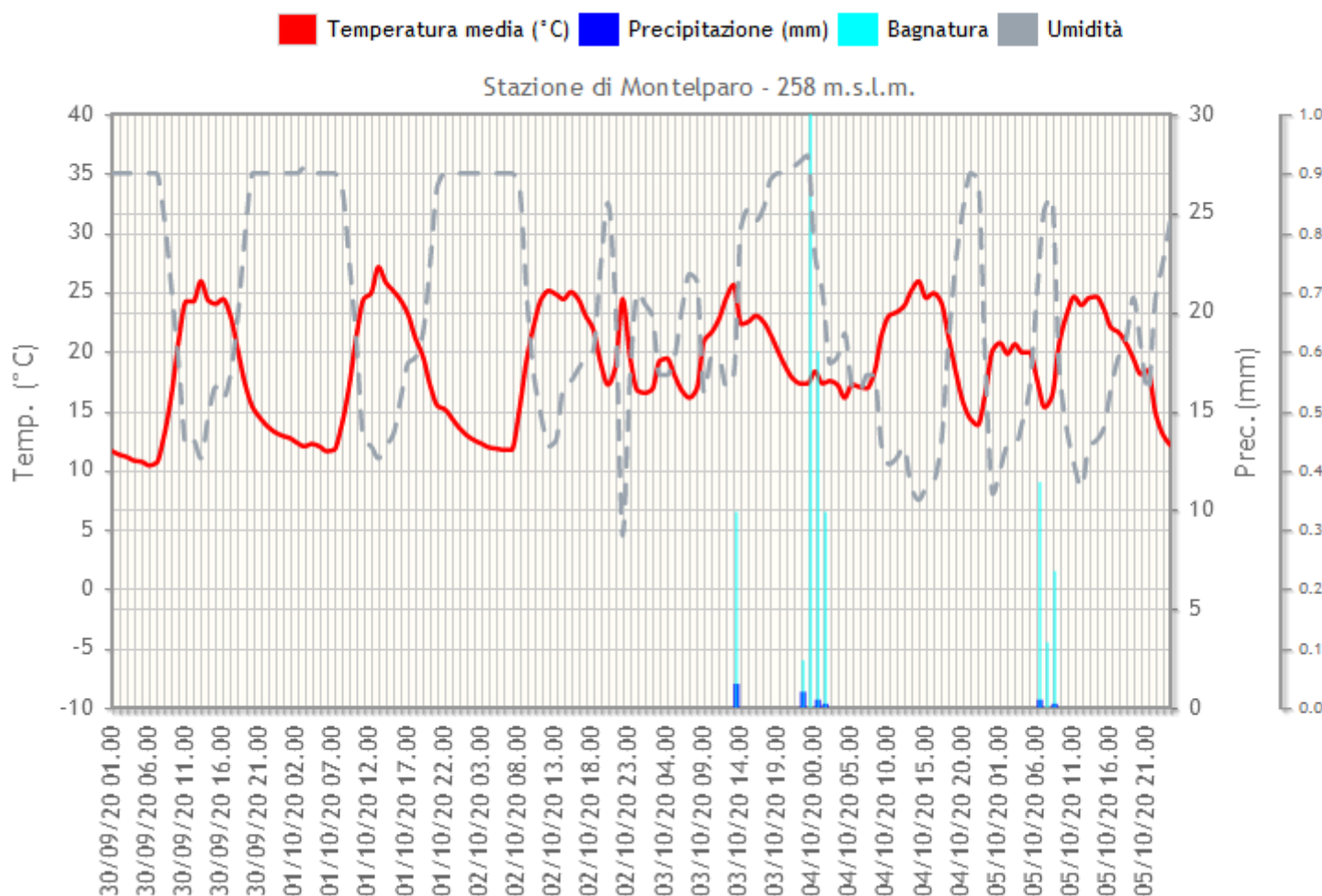
**39**  
07 Ottobre  
2020

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

## NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana all'insegna del tempo stabile con giornate soleggiate e assenza di piogge. Temperature, specie le diurne, in ripresa.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:  
[http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap\\_home.aspx](http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx)



## OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra inizio invaiatura e invaiatura (BBCH 81-85)

Dai rilievi settimanali eseguiti, le catture di mosca olearia continuano ad essere alte e visto l'approssimarsi della raccolta si consiglia, **alle aziende a conduzione biologica che hanno programmato la raccolta alla fine del mese,** di intervenire secondo la tabella sottostante:







<b>METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)</b>	
<b>Soglia d'intervento</b> 1 – 2 % di infestazione attiva <b>Modalità del trattamento</b> su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)	
<b>AREA DA TRATTARE</b>	<p><b>Comuni Intera Fascia 3 (elevato rischio)</b> Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Montepandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio</p> <p><b>Comuni Fascia 2 (medio rischio)</b> Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigiano, Smerillo, Venarotta</p>
<b>EPOCA INTERVENTO</b>	<b>PRIMA POSSIBILE</b>
<b>PRODOTTI UTILIZZABILI</b>	<b>Spinosad</b> (☛) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 8 interventi autorizzati in Deroga).

### 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/mm<sup>2</sup> 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 di alcune varietà rilevati questa settimana nelle aziende campione:

<b>Varietà</b>	<b>Indice di invaiatura</b>	<b>Penetrometria (g/mm<sup>2</sup>)</b>
LECCINO litoraneo	2.43	436.2
LECCINO interno	2.22	459
FRANTOIO litoraneo	1.52	467.4
FRANTOIO interno	0.05	562.9
PIANTONE DI FALERONE	0.1	529.9

## COMUNICAZIONI

Con DDS n. 520 del 5/10/2020 è stata concessa la deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2020”, per trattamenti a bietola da foglia, bietola da costa e spinacio, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga	Colture interessate alla deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE DI DIFESA INTEGRATA 2020
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con Difenconazolo</b> per il controllo della <b>cercosporiosi su bietola da foglia e da costa</b> con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute con D.D. del 01 aprile 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) <b>con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 1/09/2020 fino al 29/12/2020</b> ;
	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con Spirotetramat</b> per il controllo degli <b>afidi su bietola da foglia e da costa</b> con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute D.D. del 10 giugno 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) <b>con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 15/07/2020 fino al 11/11/2020</b> .
	Spinacio	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con Spirotetramat</b> per il controllo degli <b>afidi su spinacio</b> con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute D.D. del 10 giugno 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) <b>con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 15/07/2020 fino al 11/11/2020</b> . <i>Si specifica che l'impiego di spirotetramat è ammesso per alternanza di meccanismi di azione solo in caso in cui venga effettuato (o sia già stato effettuato) sulla coltura un solo trattamento con acetamiprid avente la stessa finalità;</i>
	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo</b> con la <b>miscela Pyraclostrobin + Dimetomorf</b> per il controllo della <b>Peronospora (Peronospora spp.) su Bietola da foglia e da costa</b> (soluzione tecnica consentita dalle Linee Guida Nazionali).

Il testo integrale del Decreto è consultabile al sito [Regione Marche Agricoltura – Produzione integrata](#)

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"> <li>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.</li> <li>2) Esecuzione di massimo n° 2 (due) trattamenti larvicidi (nel numero</li> </ol>



		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](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](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](http://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 30.09.2020 AL 06.10.2020

	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	18.7	Np	17.7	19.1	Np	18.6	16.8	17.2	18.2
T°C Max	26.6	Np	26.8	26.3	Np	27.8	26.0	25.7	27.2
T°C Min	10.3	Np	9.4	12.2	Np	10.4	7.6	10.5	11.5
Umid. (%)	74.2	Np	92.1	61.5	Np	63.9	72.9	64.1	65.8
Prec.(m)	0.2	Np	0.8	0.0	Np	1.0	1.2	0.2	1.8
Etp	20.4	Np	19.5	18.9	Np	18.9	21.1	18.1	20.2

	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	18.8	17.6	18.5	19.1	17.8	17.1	18.1	18.8	14.4
T°C Max	28.7	25.9	28.0	28.0	25.3	23.4	26.8	26.4	23.5
T°C Min	12.6	11.4	8.9	13.9	12.5	12.3	10.9	14.9	7.7
Umid. (%)	60.7	61.8	67.0	59.5	58.7	60.7	75.9	61.1	64.2
Prec.(m)	1.0	1.0	3.2	2.0	1.0	0.8	1.2	0.8	21.8
Etp	18.6	16.7	21.7	17.6	16.3	15.5	18.9	16.1	16.1

### SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

L'arretramento verso ovest dell'alta pressione atlantica e nord-africana ha permesso alla depressione nordica di guadagnare spazio verso il Mediterraneo centrale. L'aria umida e instabile che riesce a penetrare dalla Valle del Rodano è causa di un'ondata di precipitazioni sulla nostra penisola, attualmente in fase di migrazione verso le regioni centro-meridionali. Dopo il passaggio depressionario odierno destinato a migrare verso est, per domani e venerdì sarà l'anticiclone occidentale a prevalere e a sollevarsi sull'Europa Centrale diffondendo una serafica stabilità sullo Stivale. Tuttavia queste 48 ore saranno preparatorie per una nuova discesa depressionaria dal Nord Atlantico attraverso il Mare del Nord, simile a quella attuale ma molto più convinta e capace di spingersi a latitudini inferiori. L'affondo destabilizzerà l'Italia da sabato pomeriggio sul Nord-Ovest e per domenica in modo più generalizzato. Valori termici in moderata oscillazione intorno agli attuali.

### PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

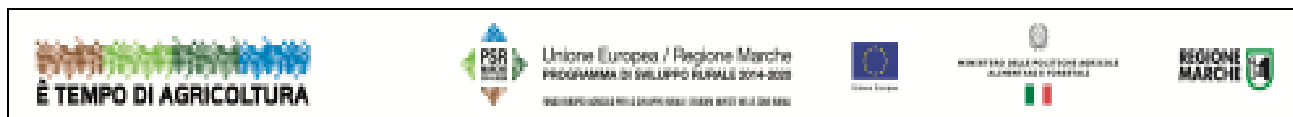
**Giovedì 8** Cielo sereno o poco coperto da velature più estese al mattino; qualche residuo in più possibile sull'Appennino fino al pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati settentrionali. Temperature in flessione, lieve per le massime.

**Venerdì 9** Cielo a coprirsi da velature a quote piuttosto alte in movimento ed espansione dalla dorsale appenninica verso oriente. Precipitazioni assenti. Venti flebili flussi occidentali al mattino; in rafforzamento e a disporsi dai quadranti nord-orientali nel pomeriggio. Temperature in aumento le massime.

**Sabato 10** Cielo dapprima un po' sporcato da velature in quota in discesa verso sud, cielo più pulito nel proseguo; atteso comunque in serata un rinnovo della copertura da nord-ovest. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati in prevalenza sud-occidentali, con qualche contributo di brezza da oriente sulle coste nelle ore centrali. Temperature ancora in lieve rialzo.

**Domenica 11** Cielo nuvoloso o molto nuvoloso in genere; dissolvimenti pomeridiano-serali. Precipitazioni previste ad oggi sull'intero territorio regionale; fino alla buona incidenza. Venti moderati rinforzi da meridione fino al pomeriggio, poi a disporsi da nord-ovest. Temperature di nuovo in aumento le minime quindi in calo le massime.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)



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 14 Ottobre 2020**